FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE
ES MANUAL DE INSTALACIÓ Y UTILIZACIÓN
PT MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO
DE BEDIENUNG UND INSTALLATION

Table de cuisson
Cooking Hob
Placa de cocción
Placa de cozinha
Kochfeld

De Dietrich

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une table DE DIETRICH et nous vous en remercions.

Afin de vous offrir un produit d'excellence, nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.

Vous trouverez également dans la gamme des produits DE DIETRICH, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table DE DIETRICH.
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition sur notre site

DE DIETRICH
Les nouveaux objets de valeur

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à l'évolution technique.

Important
Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE

FR

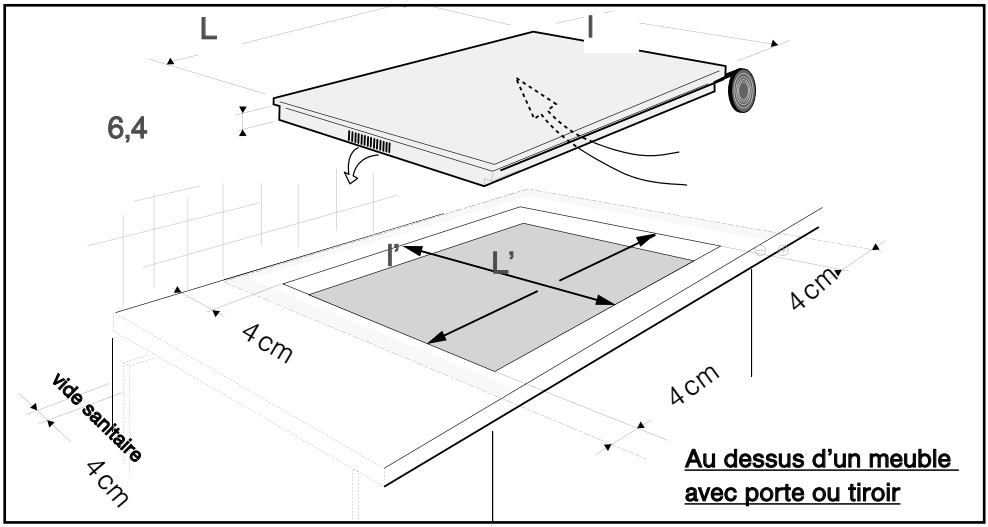
1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL
- Encastrement — 4
- Branchement — 5

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL
- Principe de l'induction — 6
- Description de votre dessus — 7
- Utilisation d'une zone — 8
- Fonctions supplémentaires — 8
  - Préchauffage
  - Fonction Boil
  - Cuisson différée
  - Minuteur indépendant
  - Elapsed Time
  - Power Tracker
  - Réglage de puissance des présélections
  - Sécurité enfant
  - Clean lock
- Sécurités en fonctionnement — 11

3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL — 12

4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS — 13

5 / SERVICE APRES-VENTE - RELATIONS CONSOMMATEURS — 14

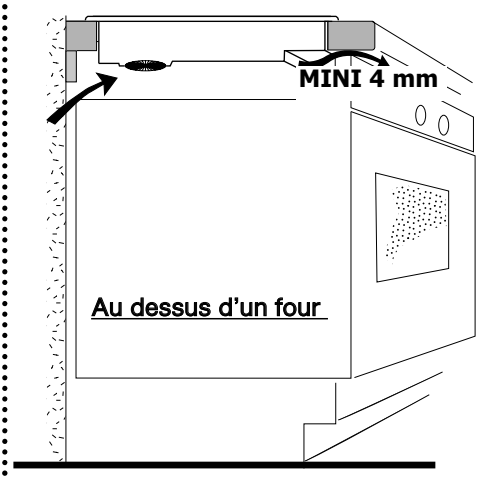


• *CHOIX DE L'EMPLACEMENT*

La distance entre le bord de votre appareil et le mur (ou cloison) latéral ou arrière doit être au minimum de 4 cm (zone A).

Votre appareil peut être encastré sans aucune contrainte, vérifiez seulement que les entrées et sorties d'air soient bien dégagées (voir chapitre "description de votre appareil").

Au dessus d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable, l'encastrement ci-contre est conseillé.



• *ENCASTREMENT*

Se conformer au croquis ci-dessus.

Collez le joint mousse en dessous de votre appareil en suivant le pourtour des surfaces en appui sur votre plan de travail. Il assurera ainsi une bonne étanchéité avec le plan de travail.

Fixez les clips sur la table *(Suivant modèle*).

Conseil

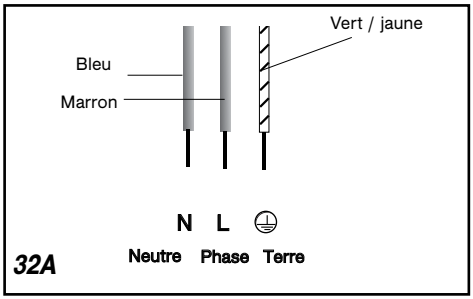
Si votre table de cuisson est située au dessus d'un four, les sécurités thermiques de la table peuvent limiter l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.
Votre table est en effet équipée d'un système de sécurité anti-surchauffe.
Cette sécurité peut par exemple être activée en cas d'installation au-dessus d'un four insuffisamment isolé. Des petits traits s'affichent alors dans les zones de commande. Dans ce cas, nous vous recommandons d'augmenter l'aération de votre table de cuisson en pratiquant une ouverture sur le côté de votre meuble
(8cm x 5cm),et/ou vous pouvez également installer le kit d'isolation four disponible en SAV .

Branchement

Votre table doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installation en vigueur.

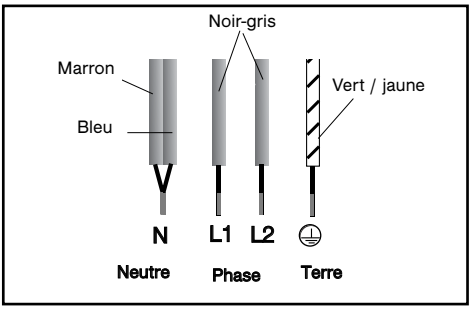
A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux s'affiche. Ces informations disparaitront après 30 secondes.

• 220-240V ~



• 400V 2N ~ - 16A

Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

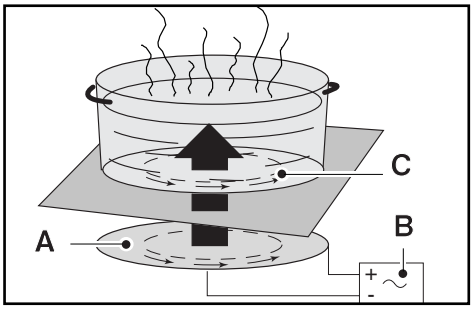
Attention

Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire.

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
Cette table de cuisson destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contient aucun composant à base d'amiante.
Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

• *Principe de l'induction*

Le principe de l'induction repose sur un phénomène magnétique.
Lorsque vous posez votre récipient sur une zone de cuisson et que vous mettez en marche, les circuits électroniques de votre table de cuisson produisent des courants " induits" dans le fond du récipient qui élèvent instantanément sa température. Cette chaleur est alors transmise aux aliments.



A - Inducteur

B - Circuit électronique

C - Courants induits

• *Les récipients*

La plupart des récipients sont compatibles avec l'induction.
Pour vérifier si votre récipient convient, posez-le sur une zone de cuisson (16 ou 23 cm) en puissance 4.
- Si l'afficheur reste fixe, votre récipient est compatible.
- S'il clignote, votre récipient n'est pas utilisable avec l'induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant.
S'il « accroche » le fond du récipient, il est compatible avec l'induction.

Seuls le verre, la terre, l'aluminium sans fond spécial, le cuivre et certains inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec la cuisson induction. Nous vous suggérons de choisir des récipients à fond épais et plat.
Lors de vos achats de récipients, assurez-vous que ce logo est présent sur l'emballage, il vous assure la compatibilité avec l'induction.

class INDUCTION

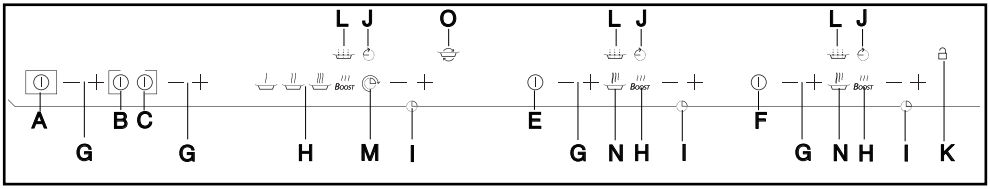
• *Choix d'une zone de cuisson*

Zone de cuisson	Diamètre du fond du récipient
16 cm	10 ..... 18 cm
23 cm	12 ..... 26 cm
CONTINUUM gauche ou droite	12 .....20 cm
CONTINUUM complète	18 ..... ovale, poissonnière

Description de votre dessus

DTI1089V - DTI1089VE

Dimensions Hors tout (L x l) : 93 x 44
Découpe Encastrement (L' x l') : 90 x 41



• *Touches de sélection*

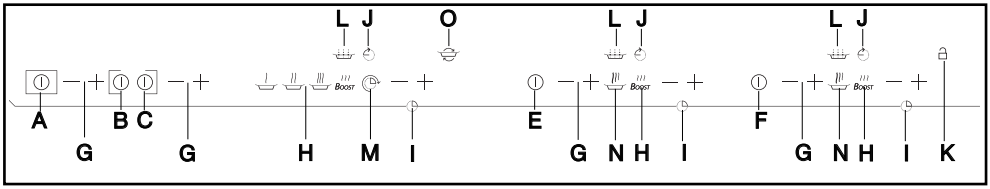
Ces touches servent à sélectionner, mettre en marche ou arrêter les zones de cuisson. Quand une zone est sélectionnée, le (ou les) voyant correspondant s'allume, vous pouvez régler ses paramètres.

A zone CONTINUUM complète
B zone CONTINUUM Gauche
C zone CONTINUUM Droite
E zone 16 cm.
F zone 23 cm.

• *Touches de réglage*

Ces touches permettent de régler les paramètres de puissance, minuterie, programmation.... pour chacune des zones sélectionnées.

G Réglage de puissance
H Présélection de puissance
I Réglage de la minuterie
J Fonction *ELAPSED TIME*
K Verrouillage - déverrouillage - Clean lock
L Fonction *BOIL*
M Sélection zone pour minuterie
N Préselection multiple de puissance
O Fonction *POWER TRACKER*



Utilisation d'une zone de cuisson

Réglage de la puissance :

- Placez votre récipient sur la zone de cuisson et appuyez sur la touche **A**, **B**, **C**, **E**, ou **F** correspondante. Un bip et un voyant confirment votre sélection.
- Réglez la puissance avec les touches **G** (+/- le plus proche du foyer sélectionné), **H** (présélection 4/8/15) **ou N** (présélection multiple).
  Des appuis successifs sur la touche **N** permettent d'accéder aux puissances présélectionnées (4, 8 ou 15).

Arrêt d'une zone de cuisson

- Faire un appui long sur sa touche de sélection.

Réglage de la minuterie :

- Pour les zones de cuisson A, B et C, sélectionnez une zone par appui sur **M**, (choix zone [,],[ ]) puis sur **I.** Le temps qui reste affiché est celui du foyer dont le temps est le plus court.
- Réglez la minuterie à l'aide des touches **I**.
- En fin de cuisson, la minuterie indique 0 et un bip vous prévient. Appuyez sur la touche de sélection du foyer pour effacer ces informations.

Nota :

- Un premier appui sur **I** "**–**" permet d'accéder directement à 99 minutes.
- Un appui simultané sur **I** "**+**" et "**–**" permet d'annuler une minuterie en cours.
- Sans réglage de votre part ou en cas d'absence de récipient, la zone sélectionnée s'éteint après quelques instants.
- Pour les zones **A**, **B**, **C** un "▪" dans l'afficheur de puissance indique qu'une minuterie est en cours.

Fonctions supplémentaires

• Préchauffage

Cette fonction permet une montée en température plus rapide, puis un retour automatique vers une puissance de cuisson.

- Sélectionnez une zone de cuisson
- Enclenchez le préchauffage par appui sur la touche **G** "**-**", **HU** s'affiche sur votre table.
- Préréglez la puissance de cuisson avec les touches **G** (supérieure à 7). Un bip confirme votre réglage après quelques instants. La cuisson commence.
- Pendant la phase de préchauffage, **HU** et la puissance de cuisson s'affichent alternativement.
- Après la phase de préchauffage, votre table affiche la puissance de cuisson.

Nota :

- Le temps de préchauffage est calculé automatiquement en fonction de la puissance de cuisson choisie.
- Quand **HU** est affiché, si vous ne réglez pas une puissance de cuisson, la zone s'éteint après quelques instants.

• Fonction Boil

Cette fonction permet de bouillir et de maintenir l'ébullition de l'eau pour faire cuire tout aliment nécessitant une cuisson dans l'eau bouillante.

- Faîtes un appui court sur la touche **L**. Un bip court est émis. L'affichage "2l" s'affiche par défaut.
- Réglez votre volume d'eau par les touches + ou - (**G**) de 1l à 6 litres.

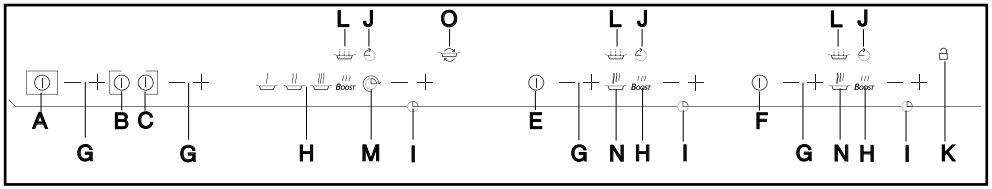
La quantité d'eau est 1l, 2l, 3l, 4l, 5l et 6litres.

- Faîtes un appui court sur la touche **L** pour valider. Un bip court est émis et l'affichage s'affiche.

Une série de bips est émise lorsque votre eau est à ébullition.

- mettez les aliments (pâtes, riz etc...)

Faîtes un appui court sur la touche "**L**", la puissance 12 ou 13 et 1 mn s'affiche par défaut.



Vous avez la possibilité de modifier la puissance et le temps par les touches **G** et **I**.
La validation se fera automatiquement au bout de quelques secondes ou par un appui sur la touche **L**. Un bip court est émis

NOTA : **Il est important que la température de l'eau soit ni trop chaude ni trop froide au départ de la cuisson car cela fausserait le résultat final.**
Cette fonction est utilisable sur tous les foyers en même temps.
Ne pas utiliser de récipient en fonte.
Ne pas utiliser de couvercle.
Ne pas utiliser de sel.

• *Cuisson différée*

Cette fonction permet de différer une cuisson (uniquement disponible sur le foyer START CONTROL).
Pour programmer une cuisson différée en 6 étapes :

1 - Sélectionnez la zone de cuisson dédiée à cette fonction.
2 - Appuyez simultanément sur les touches **I** "**+**" et "**–**" pour régler l'heure courante sur votre table. Tant que les chiffres clignotent, vous pouvez régler l'heure avec les touches **I**, puis attendez quelques instants. Si l'heure affichée est correcte, attendez quelques instants. L'afficheur devient fixe et un bip confirme le réglage.
3 - Réglez l'heure de fin de cuisson par appui sur les touches **I**. Attendez quelques instants. Un bip confirme votre réglage.
4 - Réglez la durée de la cuisson par appui sur les touches **I**. Attendez quelques instants. Un bip confirme votre réglage.
5 - Réglez la puissance de cuisson par appui sur les touches **G,** 4 est proposée par défaut (maximum 6). Attendez quelques instants. Un bip confirme votre réglage et **SC** s'affiche sur votre table.
6 - Au bout de quelques instants, **SC** s'éteint et un point clignotant apparaît pour indiquer la présence d'une cuisson différée en cours.

• *Minuteur indépendant*

Cette fonction permet de chronométrer un évènement sans réaliser une cuisson.
- Sélectionnez une zone non utilisée.
- Réglez le temps avec les touches **I**. Un "**t**" clignote dans l'afficheur.
- A la fin de votre réglage, le "**t**" devient fixe et le décompte commence.

Nota :
Vous pouvez arrêter un décompte en cours par appui long sur la touche de sélection du foyer.

• *Elapsed time*

Cette fonction permet d'afficher le temps écoulé depuis la dernière modification de puissance sur un foyer choisi.

Pour utiliser cette fonction, faites un appui sur la touche **J**. Le temps écoulé clignote dans l'afficheur minuterie du foyer sélectionné.

Si vous voulez que votre cuisson se termine dans un temps défini, appuyez sur la touche **J** puis, dans les 5 secondes, appuyez sur « + » de la minuterie pour incrémenter le temps de cuisson que vous voulez obtenir. L'affichage du temps devient fixe pendant 3 secondes puis l'affichage du temps restant apparait. Un bip est émis pour confirmer votre choix.

Cette fonction existe avec ou sans la fonction minuterie.

Remarque : Si un temps est affiché sur la minuterie, il n'est pas possible de changer ce temps dans les 5 secondes après appui sur **J**.

Passé ces 5 secondes, il vous sera possible de modifier votre temps de cuisson.

• *Power tracker*

Cette fonction permet le déplacement d'une casserole d'un foyer vers un autre en gardant les réglages initiaux (puissance et temps).

1 - Faîtes un appui court sur la touche **O ,** un bip court est émis puis déplacement de la casserole sur le nouveau foyer.

2 - Faîtes un appui court sur la touche **O** , le retour des informations s'affiche sur le nouveau foyer. Le foyer d'origine s'éteint lorsque les réglages sont affichés sur le foyer de destination.

- Si absence de casserole avant appui sur la touche **O**, un bip long est émis -> annulation de la fonction.
- Si appui sur la touche **O** et déplacement de plus d'une casserole -> annulation de la fonction puis affichage **NO**.

Si vous déplacez une casserole à partir d'une zone de cuisson complète vers une autre zone de cuisson complète -> annulation de la fonction puis affichage **NO**.
Si la fonction "Power tracker" active plus d'un foyer destinataire, la fonction est annulée puis affichage **NO**.

• *Réglage des présélections de puissance*

Cette fonction permet de modifier les niveaux de puissance définis dans les présélections (excepté pour le boost).

- Votre table doit être éteinte.
- Sélectionnez la présélection **H** à modifier par un appui long sur celle-ci.
- Réglez la nouvelle puissance par appui sur les touches **G**.
- Un bip valide votre action après quelques instants.

Nota *:*

Les puissances doivent être entre :

- 1 et 5 pour la première touche.
- 6 et 10 pour la seconde.
- 11 et 15 pour la troisième.

• *Sécurité enfant*

Cette fonction permet de verrouiller votre table en position éteinte ou en cours de cuisson.

Pour verrouiller :

- Faîtes un appui long sur la touche **K**. Un bip est émis et le voyant s'allume. Le voyant s'éteindra automatiquement après quelques instants.

Pour déverrouiller :

- Faîtes un appui long sur la touche **K**. Un double bip est émis et le voyant s'éteint.

Nota :

- En mode verrouillage, toute action fera apparaître un symbole de verrou dans les afficheurs. Vous devez déverrouiller votre table avant de l'utiliser.
- Si vous activez le verrouillage en cours de cuisson, l'arrêt des foyers sera prioritaire sur le verrou.

• *Clean lock*

Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage.

Pour activer Clean lock :

- Votre table doit être éteinte.
- Faîtes un appui court sur la touche **K**. Un bip est émis et le voyant clignote.
- Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et le voyant s'éteint.

Comme le montre ce logo, les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés.

Sécurités en fonctionnement

• Chaleur résiduelle

Après une cuisson longue, la zone utilisée peut rester chaude quelques minutes. Un ''**H**'' clignotant s'affiche durant cette période. Ne pas mettre la main sur la zone.

• Limiteur de température

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui contrôle la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur le foyer allumé, il limitera automatiquement la puissance afin de prévenir la détérioration du récipient ou de la table.

• Protection en cas de débordement

En cas de débordement d'un liquide, d'un objet métallique ou d'un chiffon mouillé posé sur les touches de commande, la table s'arrête, des traits s'affichent et un bip est émis. Nettoyez ou enlevez l'objet, puis relancez la cuisson.

• Auto-Stop system

En cas d'oubli d'une cuisson en cours et selon un temps prédéfini, cette fonction de sécurité coupe automatiquement votre table (de 1 à 10 heures suivant la puissance). "**AS**" s'affiche et un bip est émis pendant environ 2 minutes. Appuyez sur une touche du foyer pour effacer ces informations. Un double bip confirme votre action.

• Sécurité "petits objets"

Si vous posez un objet de petites dimensions sur un foyer (une bague, une fourchette, etc...), la table le détecte et ne délivre pas de puissance. L'affichage de puissance clignote.

Nota :

Cependant, plusieurs petits objets en même temps sur une zone pourraient être identifiés comme un récipient. La puissance sera alors délivrée par la table.

⚠ Ne pas poser d'ustensiles (cuillère, fourchette, couvercle...) sur une zone de cuisson en fonctionnement, ils s'échaufferaient en même temps que le récipient : Risque de brûlure.

• Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs.

Votre table de cuisson est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE).
Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne.
Comme nous ne pouvons garantir que la conformité de notre produit, nous vous recommandons vivement de vous renseigner auprès du fabricant ou de votre médecin traitant pour éviter d'éventuelles incompatibilités.

Préserver votre appareil

La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais toutefois pas incassable. Voici quelques recommandations pour augmenter sa durée de vie :

- Evitez les chocs et les frottements de récipients.
- Evitez de poser un couvercle chaud à plat sur la table. Un effet ''ventouse'' risque d'endommager le dessus.
- N'utilisez pas les récipients avec des fonds rugueux ou bosselés.
- N'utilisez pas votre table de cuisson comme plan de travail.
- N'utilisez jamais de papier ou barquette aluminium pour une cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait le dessus.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre table.
- Ne réchauffez jamais directement une boite de conserve. Elle risquerait d'exploser.

Les défauts esthétiques, engendrés par une mauvaise utilisation de votre table et qui n'entraînent pas un non fonctionnement, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

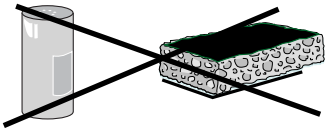
Et pour plus de sécurité dans votre cuisine, ne rangez pas vos produits d'entretien ou produits inflammables dans le meuble situé sous votre table de cuisson.

Entretenir votre appareil

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT PROCÉDER ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).

crème

éponge sanitaire spéciale vaisselle délicate


poudre éponge abrasive

• A la mise en service

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT-IL FAIRE :
Un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	Rien, l'affichage disparaît au bout de 30 secondes.
Votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Voir chapitre branchement.
Un seul côté fonctionne.		
La table dégage une odeur lors des premières cuissons.	Appareil neuf.	Rien. L'odeur va disparaître après quelques utilisations.

• A la mise en marche

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT -IL FAIRE :
La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table ne fonctionne pas et un autre message s'affiche.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
La table ne fonctionne pas, l'information 0 7 s'affiche.	La table est verrouillée	Voir chapitre utilisation sécurité enfant

• En cours d'utilisation

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT -IL FAIRE :
La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un ▬ ou F7 s'affiche.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Une série de petits ▬ ou F7 s'affiche.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir chapitre encastrement.
Après avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier continuent de clignoter.	Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction ou est d'un diamètre inférieur à 12 cm (10 cm sur foyer 16 cm).	Voir chapitre récipients pour l'induction.
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson. Votre table émet un cliquetis lors de la cuisson.	Normal avec certains types de récipient. Cela est dû au passage de l'énergie de la table vers le récipient.	Rien. Il n'y a pas de risque, ni pour votre table de cuisson ni pour votre récipient.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	Refroidissement de l'électronique. Fonctionnement normal.	Rien.
Aprés avoir mis en fonctionnement une zone de chauffe, les voyants lumineux du clavier restent fixes, mais pas de chauffe du récipient.	Le récipient utilisé n'est pas adapté pour l'induction.	Voir chapitre récipients pour l'induction.

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de ***pièces détachées certifiées d'origine.***

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs De Dietrich
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 04

0,337 €TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2010

En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur alimentant votre table pour éviter un risque de choc électrique.
Contactez le Service Après-Vente.

EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE

Cooking Hob

Dear Customer,

You have just acquired a DE DIETRICH hob and we would like to thank you.

In order to offer you an excellent product, our research teams have created this new generation of appliances for you. Their quality, appearance, functions and technological advances make them exceptional products, showcases of our unique know-how.

In the line of DE DIETRICH products, you will also find a wide range of ovens, microwaves, ventilation hoods, hoods, dishwashers, and refrigerators, all of which can be integrated and all of which can be coordinated with your new DE DIETRICH hob.
Of course, in our ongoing desire to ensure our products satisfy your needs in the best possible way, our customer service department is always at your disposal at our site.

DE DIETRICH
Setting New Values

We are constantly improving our products; for this reason we reserve the right to make all modifications to their technical, functional or aesthetic characteristics, originating from technical developments.

Warning

Before installing and using your appliance please read this installation and use the guide carefully - it will help you familiarise yourself very rapidly with its operation.

CONTENTS

EN

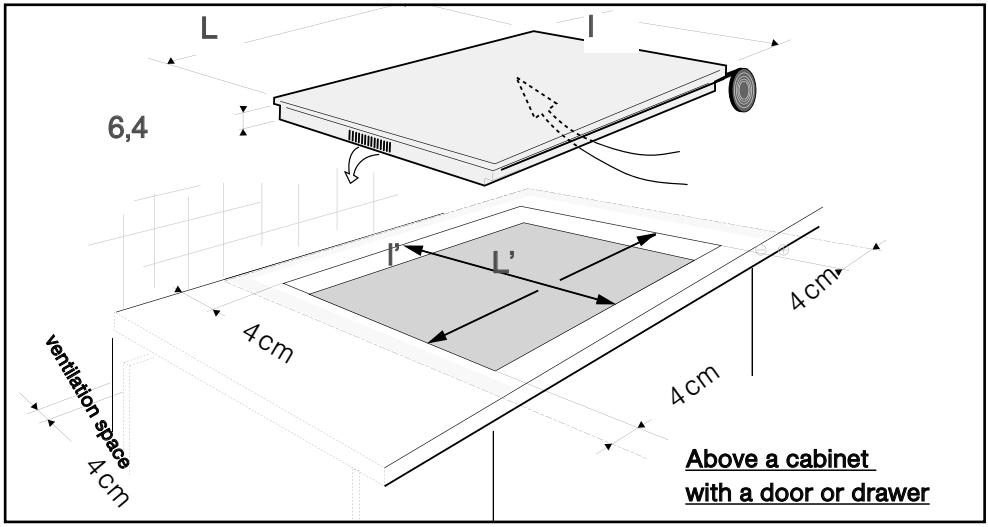
1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE
- Installation — 4
- Connection — 5

2 / USING YOUR APPLIANCE
- The induction principle — 6
- Description of your top — 7
- Using a cooking zone — 8
- Additional functions — 8
  - Preheating
  - Function Boil
  - Delayed cooking
  - Independent timer
  - Elapsed time
  - Power tracker
  - Preselected power settings
  - Child safety
  - Clean lock
- Safety features when operating — 11

3 / MAINTAINING YOUR APPLIANCE — 12

4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES — 13

5 / AFTER-SALES SERVICE — 14

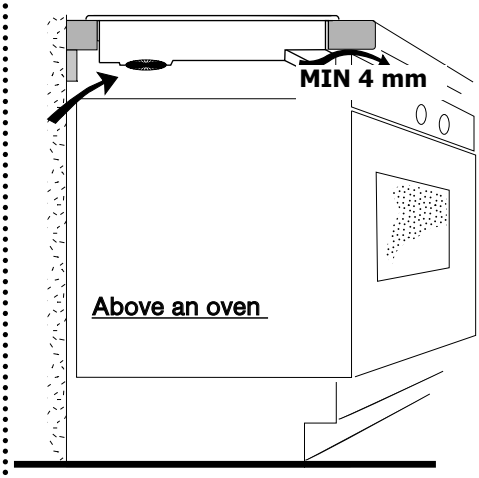


- ***CHOOSING THE POSITION***

The distance between the edge of your appliance and the side and rear walls (or partitions) must be at least four centimetres (zone A).

Your appliance may be built in without any restriction. Check, however, that the air intake and outlet are free of obstruction (see "description of your appliance" chapter).

The building-in method opposite is recommended for use above an oven or a built-in appliance.



- ***BUILDING-IN***

Follow the diagram above.

Glue the foam seal underneath your appliance, following the perimeter of the hole in the worktop, upon which your appliance will rest. This will ensure a good seal against the worktop.

Attach the clips to the hob *(depending on the model)*.

Tip

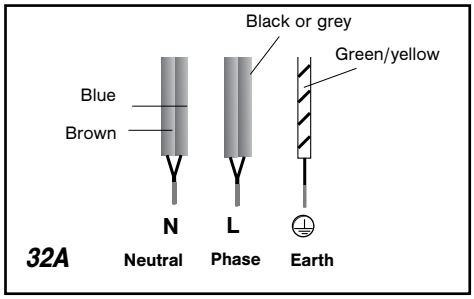
If your hob is located above your oven, the hob's thermal safety devices can impede the simultaneous use of the hob and the oven's pyrolysis program.
Your hob is equipped with an anti-overheating safety system.
This safety device can trigger, for example, when the hob is installed over an oven that is not sufficiently insulated. If this occurs, a series of small lines appears on the control panel. In such circumstances we recommend that you increase the hob's ventilation by creating an opening in the side of the cabinet, (8 x 5 cm), and/or installing an oven insulation kit available from the after-sales department.

Connection

These hobs must be connected to the mains using a socket in compliance with publication CEI 60083 or an all-pole circuit-breaker device in compliance with the installation rules in force.

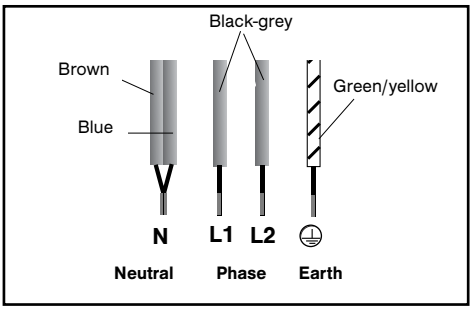
When power is first supplied to your hob, or after an extended power cut, an indicator light will appear on the control panel. This information will disappear after 30 seconds.

- ***220-240V ~***



- ***400V 2N ~ - 16A***

Separate the 2 phase wires (L1 and L2) before connection.



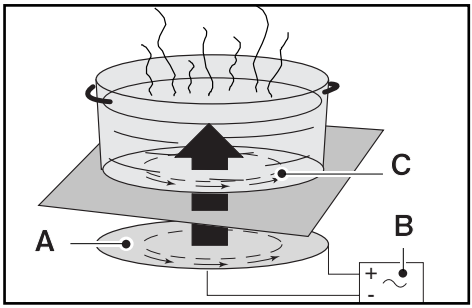
With hook-up of 400 V 2N three phase, verify that the neutral wire is properly connected.

Warning
If the cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a person with a similar qualification to prevent danger.

We have designed this cooking hob for use by private individuals in their homes.
These cooking hobs are intended exclusively for cooking beverages and foodstuffs and do not contain any asbestos-based materials.
This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or persons lacking experience or awareness, unless using it with the help of a person reponsible for their safety, or under supervision and with prior instruction in its use. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

• *The induction principle*

The principle of induction is based on a magnetic effect.
When you place your cookware on a cooking zone and you turn it on, the electronic circuits in your cooking hob produce “induced” currents in the bottom of the cookware which instantly raise its temperature. This heat is then transmitted to the food
To help you choose, a list of cookware is provided with this guide.



A - Induction plate

B - Electronic circuit

C - Induced currents

• *Cookware*

Most cookware is compatible with induction.
To verify that your cookware is suitable, place it on a heating area (16 or 23cm) on power 4.
- If the display remains on, your cookware is compatible.
- If the display flashes, your cookware cannot be used with induction cooking.

You can also use a magnet to test the cookware.
If a magnet “sticks” to the bottom of the cookware, it is compatible with induction.

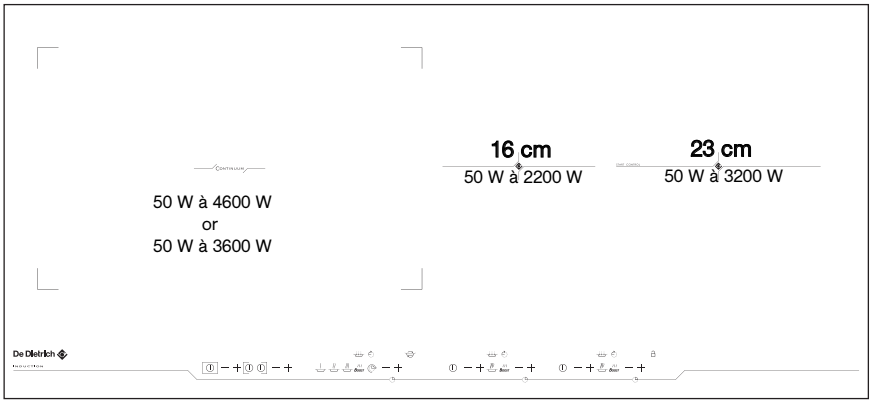
Only glass, terra cotta, aluminium without a special finish on the bottom, copper and some non-magnetic stainless steels do not work with induction cooking. We recommend that you select cookware with a thick, flat bottom.
When you buy your cookware, make sure that this logo is on the package; it assures you that it is compatible with induction cooking.

CLASS INDUCTION

• *Choosing a cooking area*

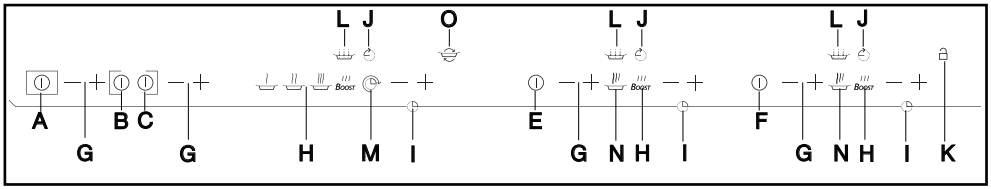
Cooking area	Diameter of base of cookware
16 cm	10 ..... 18 cm
23 cm	12 ..... 26 cm
Left or right CONTINUUM	12 .....20 cm
Complete CONTINUUM	18 ..... oval, fish kettle

Description of your top



DTI1089V - DTI1089VE

Total dimensions (L x l) : 93 x 44
Recess cut-out (L' x l') : 90 x 41



• ***Adjustment touch controls***

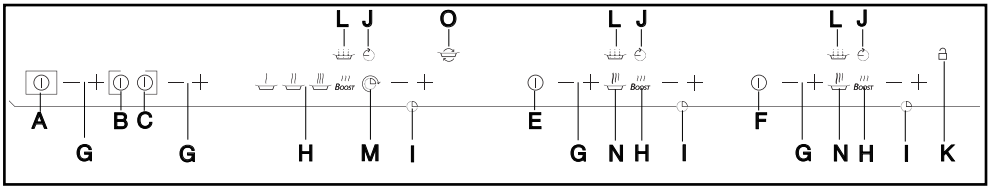
Use these touchpads to select, turn on and turn off the cooking zones. When a zone is selected, you will see it light up, and you can adjust its settings.

A complete CONTINUUM zone
B left CONTINUUM zone
C right CONTINUUM zone
E zone 16 cm.
F zone 23 cm.

• ***Adjustment touch controls***

These touchpads allow you to adjust power, timer, programmer... for each of the selected zones.

G adjusting the power
H preselecting the power
I adjusting the timer
J function *ELAPSED TIME*
K locking - unlocking - Clean lock
L function *BOIL*
M Selecting cooking zone for use with timer
N Mulitple power level preset
O function *POWER TRACKER*



Using a cooking zone

Adjusting the power level:

- Place your cookware on the cooking zone and press the corresponding button **A**, **B**, **C**, **E** or **F**. A beep and a light will confirm your selection.
- Adjust the power with the buttons **G** (+/- that are closest to the selected zone), **H** (preset 4/8/15) **or N.**
- Pressing the **N** button several times allows you to access preselected power levels (4, 8 or 15).

Switching off a cooking zone

- Hold you finger down on the select button

Adjusting the timer:

- For cook zones A, B and C, select a zone by pressing **M**, (choose zone [,],[ ]) then press **I.** The displayed shows the time for the cooking zone with the shortest time.
- Adjust the timer using button **I**.
- When the cooking is finished, "0" is displayed and a beep sounds. Press on the selector button for the zone to delete this information.

N.B.:

- The first touch on **I** "**–**" directly selects 99 minutes.
- Simultaneous pressing **I** "**+**" and "**–**" cancels the timing in progress.
- If you do not make a selection or if there is no cookware the selected zone turns off after a few moments.
- For zones **A**, **B**, **C** a "**.**" is displayed to indicate that the timer is in use.
- After the pre-heating stage, your hob displays the cooking power.

Additional functions

• Preheating

This function allows a higher temperature to be reached more rapidly, followed by an automatic return to cooking power.

- Select a cooking zone
- Turn on preheating with the button **G** "**-**", **HU** is displayed on your hob.
- Pre-adjust the cooking power with **G** buttons (higher than 7). A beep will confirm your adjustment after a few moments. Cooking starts.
- During the pre-heating stage, **HU** and the cooking power display alternately.

N.B.:

- The pre-heating time is calculated automatically by your hob depending on the cooking power level chosen.
- When **HU** is displayed, if you do not adjust the cooking power, the zone turns itself off after a few moments.

• BOIL

This function allows water to be boiled and kept at boiling point to cook any food that requires boiling.

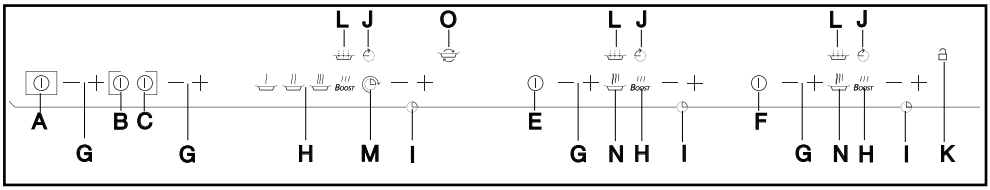
- Give a short press on button **L**. You will hear a short beep. "2l" (2 litres) is displayed as the default.
- Adjust the volume of water to between 1 and 6 litres, using the + and – buttons (**G**). The quantities of water are 1l, 2l, 3l, 4l, 5l and 6litres.
- Give a short press on button **L** to confirm the selection. A short beep sounds and the is displayed.

Once the water has boiled, a series of beeps is heard.

- add the food (pasta, rice etc.). Give a short press on button **L**. Power 12 or 13 and 1 min is displayed by default.

Adjust the time, using the buttons **I**. If you wish, you may alter the power via the buttons **G**.

The settings are confirmed automatically after a few seconds or by pressing button **L**. A short beep sounds.



NOTE: It is important that the water temperature is neither too hot nor too cold when cooking begins, as this could affect the final result.
This function may be used on all cooking zones at the same time.
Do not use cast iron cookware.
Do not use a lid.
Do not use salt.

• *Delayed cooking*

This function allows you to delay your cooking (available only for the START CONTROL zone).
Program delayed cooking in 6 steps:

1 - Select the cooking zone dedicated to this function.
2 - Press simultaneously on touchpads **I** "**+**" and "**–**" to adjust the current time of your hob. When the numbers flash, you can adjust the hour with the touchpad **J**, then wait a few moments. If the hour displayed is correct, wait a few moments. The display will stop flashing and a beep will confirm the setting.
3 - Set the end of cooking time by pressing on touchpad **I**. Wait a few moments. A beep will confirm your setting.
4 - Set the duration of cooking time by pressing on touchpad **I**. Wait a few moments. A beep will confirm your setting.
5 - Set the power of your cooking by pressing on touchpad **G,** 4 is displayed by default (maximum 6). Wait a few moments. A beep will confirm your setting and **SC** is displayed on your hob.
6 - After a few moments, **SC** goes out and a flashing point appears to indicate that delayed cooking has been engaged.

• *Independent timer*

This function allows you to time an event, without cooking.

- Select a cooking zone you are not using.
- Set the time with touchpad **I**. A "**t**" flashes in the display.
- At the end of your adjustment "**t**" becomes becomes fixed and the count begins.

Note:
You can stop a count in progress by keeping your finger on the touchpad of the selection on the display.

• *Elapsed time*

This function displays the time elapsed since the last power setting adjustment on a chosen zone.

To use this function, press the **J** button. The elapsed time flashes on the timer display of the selected zone.

If you want cooking to end in a specific period, press button **J** then, in 5 seconds, press "**+**" on the timer to increase the cooking time that you wish to set. The time display becomes steady for 3 seconds then the remaining time is displayed. There is a beep to confirm your choice.

This function exists with or without the timer function.

Note: If a time is displayed on the timer, this time cannot be changed during the 5 seconds after pressing the **J** button. Once these 5 seconds have elapsed, you may change your cooking time.

• *Power tracker*

This function lets you move a pan from one zone to another, keeping the original settings (power level and time).

1 - Press on button **O,** and a short beep sounds then the pan is moved to the new zone.
2 - Press on button **H** again; the information is displayed on the new zone. The original cooking zone switches off when the settings are displayed on the new zone.
- If there is no pan before button **O** is pressed, a long beep sounds and the function is cancelled.
- If button **O** is pressed and more than one pan is moved, the function is cancelled and **NO** appears in the display.

If you move a pan from a complete cooking zone to another complete cooking zone, the function is cancelled and **NO** appears in the display.
If the “Power tracker” function activates more than one new zone, the function is cancelled and **NO** appears in the display.

• *Preselected power settings*

This function allows you to modify the power levels defined in the preselections (except for the boost).
- Your cooking hob must be turned off.
- Select the preselection **H** to modify, by keeping your finger on it.
- Set the new power setting by pressing on touchpad **G**.
- A beep will confirm your action after a few moments.

N.B.*:*
The power levels must be between:
- 1 and 5 for the first touch.
- 6 and 10 for the second.
- 11 and 15 for the third.

• *Child safety*

This functioin allows you to lock your hob when it is shut off or when it is cooking.
To lock:
- Keep your finger on touchpad **K**. A beep sounds and an indicator appears. The indicator will go out automatically after a few moments.

To unlock:
- Keep your finger on touchpad **K**. A beep sounds and the indicator goes out.

Note:
- In locked mode, any action will produce a key symbol on the display. You must unlock your hob before using it.
- If you activate the lock while cooking, the stop display will be prioritised on the lock.

• *Clean lock*

This function allows you to temporarily lock your hob while cleaning.
To activate Clean lock:
- Your cooking hob must be turned off.
- Briefly press touchpad **K**. A beep sounds and an indicator appears.
- After a predefined time, the lock will automatically disengage. A beep sounds and the indicator goes out.

As shown in this logo, the materials used to package this appliance are not recyclable. Recycle them and play a role in protecting the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.
Recycling of the appliances organised by your manufacturer will thus be undertaken in optimum conditions, in accordance with European directive 2002/96/CE relating to electrical and electronic equipment waste. Contact your local authority or retailer for how to have used appliances collected or collection points.

Safety when operating

• Residual heat

After a long cooking period, the zone used can remain hot for several minutes. An ''**H**'' flashes during this period. Do not put your hand on the zone.

• Temperature limiter

Each cooking zone is equipped with a safety sensor that constantly monitors the temperature of the bottom of the cookware. If you leave empty cookware on a zone which is turned on, it will automatically limit the power in order to prevent damage to the cookware or hob.

• Protection against overflows

In case of overflow, or of a metallic object or wet cloth placed on the control areas, the hob turns itself off, the displays light up and a beep sounds. Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.

• Auto-Stop system

If you forget cooking is in progress, after a predefined time, this safety function will automatically turn off your hob (from 1 to 10 hours depending on the power setting). "**AS**" displays and a beep sounds after about 2 minutes. Press on the main selector to delete this information. A beep will confirm your setting.

• "Small Items" safety

If you place a small object on the area (a ring, a fork, etc), the hob will detect it and not deliver any power. The power display flashes.

Note:
However, several small objects at the same time on a zone could be identified as cookware. In that case, power will be delivered by the hob.

⚠ Do not place any utensils (spoons, forks, covers, etc) on the cooking zone being used. They will heat up in the same way as cookware:
Risk of combustion.

• For users with heart pacemakers and active implants.

The functioning of the hob conforms to current electromagnetic interference standards and thus is in total compliance with legal requirements (89/336/EEC directives).
In order to avoid interference between your cooking hob and a pacemaker, your pacemaker must be designed and programmed in compliance with the regulations that apply to it.
As we can guarantee the compliance only of our own products, we strongly recommend that you refer to the maker of your device or to your doctor to avoid possible incompatibilities.

Preserve your appliance

The vitroceramic glass surface is highly resistant, but not unbreakable. Here are some recommendations for increasing its lifetime:

- Avoid banging or clattering the cookware.
- Avoid putting heating covers on the hob. A suction effect may damage the vitroceramic surface.
- Do not use cookware with bottoms that are rough or dented.
- Do not use your cooking hob as a work surface.
- Never use aluminium foil or paper or aluminium scrubber to clean it. The aluminium melts and damages the top.
- Never use a steam cleaner to clean your hob.
- Never directly reheat a tin can. It will have a risk of exploding.

Aesthetic faults, as a result of mistreatment of your hob and which do not entail a lack of function, are not covered by our guarantee.

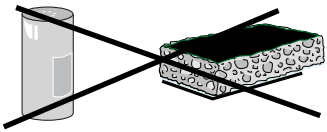
And for the safety of your kitchen, do not place cleaning items or inflammable objects or products in the kitchen furniture underneath your cooking hob.

Maintaining your appliance

TYPES OF STAINS/SPOTS	USE	WHAT TO DO?
Light.	Cleaning sponges	Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water, then wipe off.
Accumulation of baked-on stains/dirt. Sugar spills, melted plastics.	Cleaning sponges Scraper for glass.	Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water. Use a scraper for glass to remove the large bits, follow with the rough side of a disinfectant sponge, and then wipe off.
Rings and hard water residue.	White vinegar.	Apply warm white vinegar to the stain, let stand, then wipe with a soft cloth.
Shiny metal colourings. Weekly maintenance.	Special vitroceramic glass product.	Apply a cleaning agent for vitroceramic glass (preferable one with silicon for its protective properties) to the surface.

cream

cleaning sponge
special for delicate crockery



powder

abrasive sponge

• On first use

	POSSIBLE CAUSES:	WHAT SHOULD YOU DO?
A special lamp appears.	Working normally.	Nothing, the light disappears after 30 seconds.
Your installation blows a fuse.	The electrical connection of your hob is incorrect.	Check that it is set up properly. See the "Electrical Connection" section.
Only one side works.		
The hob produces an odour during the first cooking sessions.	New appliance.	Nothing. The smell will disappear after several uses.

• On switching on

YOU OBSERVE THAT:	POSSIBLE CAUSES:	WHAT SHOULD YOU DO?
The hob does not operate and the indicator lights on the control panel do not light up.	The machine is not connected to the power source. The power source or connection is defective.	Inspect the electrical circuit breaker and fuses.
The hob is not working and another message is displayed.	The electronic board is functioning poorly.	Call the After-Sales Service Department.
The hob does not function, the information 0 7 is displayed.	The hob is locked	See chapter on using the child safety system

• While in use

YOU OBSERVE THAT:	POSSIBLE CAUSES:	WHAT SHOULD YOU DO?
The hob has stopped operating and is beeping approximately every 10 seconds and a ▬ or F7 is displayed.	There was an overflow or an object is in contact with the control panel.	Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.
A series of small ▬ or F7 is displayed.	The electronic boards heated up.	See "Inserting" section.
After turning on a heating zone, the indicator lights on the control panel continue to flash.	The cookware used is not suitable for induction or is less than 12 cm in diameter (10 cm on a 16 cm area).	See section on cookware for induction.
The saucepans make noise during cooking. Your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with some types of cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	Nothing. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The fan continues to function a few minutes after your hob is turned off.	Cooling of the electronic components. Working normally.	Nothing.
After turning on a heating zone, the indicator lights on the control panel remain steady but the cookware is not heated.	The cookware used is not suitable for use with induction.	See section on cookware for induction.

Any maintenance on your equipment should be undertaken by:
- either your dealer,
- or another qualified mechanic who is an authorized agent for the brand appliances.

When making an appointment, state the full reference of your equipment (model, type and serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

For UK after sales service information please contact:-
www.dedietrich.co.uk
De Dietrich UK office – tel: 01256 308000

In case of breakage, cracks or even light fissures in the vitroceramic glass, take out the fuses or turn off the circuit breaker for your hob to avoid the risk of electrical shock.
Contact the After-Sales Service Department.

De Dietrich

DE DIETRICH COOKING PRODUCT WARRANTY

1. Subject to the "Statement of Standard Warranty Conditions" this product is covered by the following Warranty.

   TWO (2) YEARS WARRANTY from date of purchase, covering all parts and labour.

2. The appliance is warranted under normal single family domestic installation and use, as set out in the instruction manual, against manufacturing defects for the Warranty periods shown above.

3. Should service be required under this Warranty, the purchaser should contact an approved DE DIETRICH Service Provider during their normal business hours.

4. At no time does DE DIETRICH/MEA have liability for any freight or transportation costs or for any damage during transit or for any consequence of failure of this appliance outside of the normal service area, unless such limitation of liability is prohibited by statute.

5. This Warranty excludes replacement of parts required due to normal wear and tear including light globes.

6. This Warranty only applies, provided the appliance has been used in accordance with the manufacturer's instructions and provided an accident, misuse, neglect or abuse has not damaged the appliance.

7. None of the above Warranties purport to exclude, restrict or modify either the application or the exercise of a right conferred by any applicable Statute.

8. Please complete the details below, which should be retained for future reference along with your proof of purchase:

Date of Purchase: ……..

Model No: …….

Serial No: ……..

MEA0702

De Dietrich

STATEMENT OF STANDARD WARRANTY CONDITIONS

1. The Warranty only applies provided that the appliance has been used in accordance with the manufacturer's instructions and provided that the appliance has not been damaged by an accident, misuse, neglect or abuse of any person other than the manufacturer or DE DIETRICH/Major Electrical Appliances ("MEA") or from faulty installation, mis-adjustment or tampering by unauthorised persons.

2. When a service inspection reveals the alleged fault or faults are caused by incorrect operation, contrary to the instruction manual, and otherwise the appliance is in good order and working condition, the purchaser shall be liable for a service fee charged by DE DIETRICH/MEA or one of its' Service Providers.

3. If the appliance is used in Commercial Applications or for Rental purposes, a separate warranty of Twelve (12) months covering all parts with Three (3) months on the labour will apply.

4. Subject to the provisions of any applicable statute this Warranty applies to the original retail purchaser only and is not transferable.

5. Subject to the provisions of any applicable statute, at no time does DE DIETRICH/MEA have liability for freight, transport or travel costs outside normal service areas.

6. None of the above Warranties purport to exclude, restrict or modify either the application or the exercise of a right conferred by any applicable statute.

7. Subject to any Warranties implied by statute, at no time will DE DIETRICH/MEA or its' Service Providers be liable for any economic loss consequent upon the failure of the appliance.

8. This Warranty is only valid for major appliances imported and distributed by DE DIETRICH/MEA, purchased and used in Australia.

FagorBrandt SAS, Management company – SAS: social capital of 20,000,000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

ES MANUAL DE INSTALACIÓ Y UTILIZACIÓN

Placa de cocción

Estimado cliente, estimada clienta:

Acaba de comprar una placa DE DIETRICH y queremos darle las gracias por ello.

Para ofrecerle un producto de calidad superior, nuestros equipos de investigación han diseñado para usted esta nueva generación de aparatos que por su calidad, su estética, sus funciones y su desarrollo tecnológico los convierten en productos excepcionales, exponentes de nuestra maestría.

También encontrará en la gama de productos DE DIETRICH una amplia gama de hornos, hornos microondas, campanas extractoras, lavavajillas y frigoríficos integrables, que podrá coordinar con su nueva placa DE DIETRICH.
Por supuesto, con la preocupación constante de satisfacer lo mejor posible sus exigencias para con nuestros productos, nuestro servicio de atención al cliente está a su disposición en nuestra página web.

DE DIETRICH
Los nuevos objetos de valor

Con la intención de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de llevar a cabo modificaciones en sus características técnicas, funcionales o estéticas vinculadas a la evolución técnica.

Importante
Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente este manual de instalación y utilización que le permitirá familiarizarse muy rápidamente con su funcionamiento.

ÍNDICE

ES

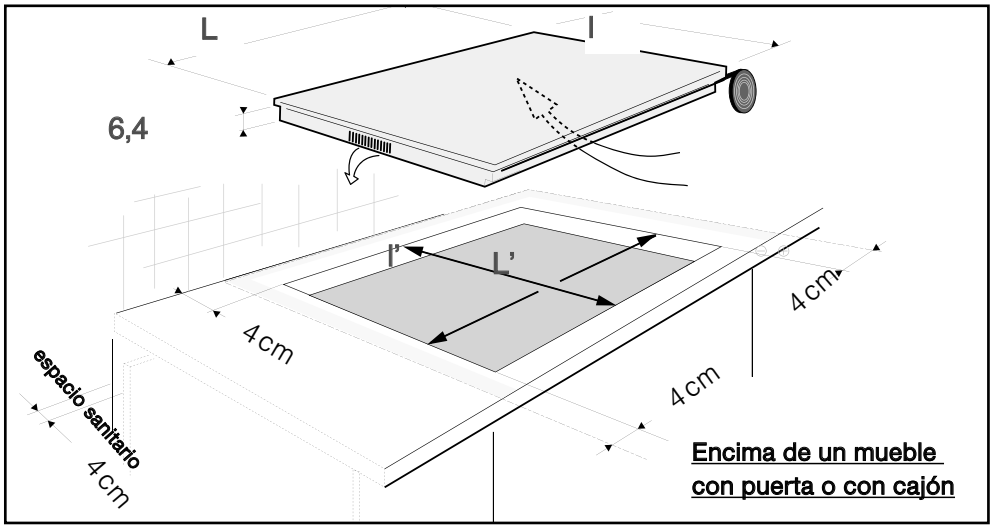
1 / INSTALACIÓN DEL APARATO
- Empotramiento — 4
- Conexión — 5

2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO
- Principio de la inducción — 6
- Descripción de la encimera — 7
- Utilización de una zona — 8
- Funciones adicionales — 8
  - Precalentamiento
  - Función Boil
  - Cocción retardada
  - Minutero independiente
  - Tiempo transcurrido
  - Power tracker
  - Regulación de la potencia de las preselecciones
  - Seguridad niños
  - Clean lock
- Seguridades en funcionamiento — 11

3 / CUIDADO CORRIENTE DEL APARATO — 12

4 / MENSAJES PARTICULARES, INCIDENTES — 13

5 / SERVICIO TECHNICO — 14

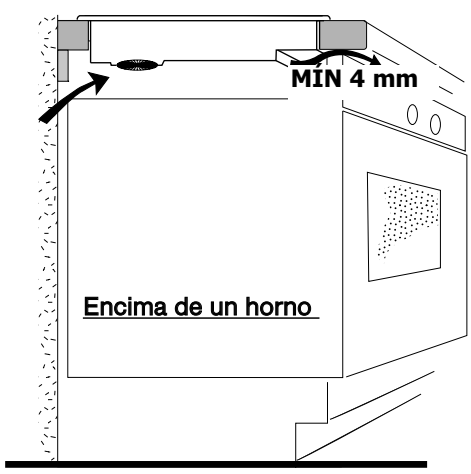


• *ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO*

La distancia entre el borde de la placa y la pared (o tabique) lateral o trasera debe ser de al menos 4 cm (zona A).

Se puede empotrar el aparato sin ningún problema, sólo tiene que comprobar que las entradas y salidas de aire estén libres (ver el capítulo "descripción del aparato").

Se aconseja empotrarlo como se muestra en el esquema encima de un horno o de un aparato electrodoméstico encastrable.



• *ENCASTRAMIENTO*

Siga las instrucciones del dibujo anterior.
Pegue la junta de espuma debajo de la placa siguiendo el contorno de las superficies de apoyo con su encimera. De este modo conseguirá una buena estanqueidad con la encimera.
Fije los enganches en la placa *(Según modelo*).

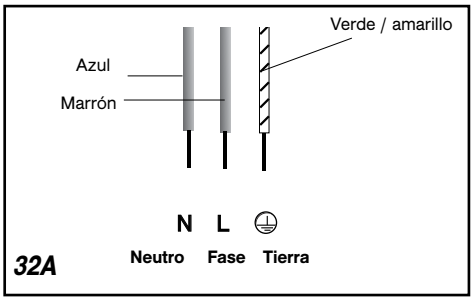
Consejo

Si la placa está colocada encima de un horno, las seguridades térmicas de la placa impedirán que se pueda utilizar al mismo tiempo que el horno en función pirólisis.
Su placa está equipada con un sistema de seguridad anti-sobrecalentamiento.
Esta función de seguridad se puede activar, por ejemplo, si se efectúa la instalación encima de un horno insuficientemente aislado. En ese caso, se presentarán en la pantalla pequeños trazos en las zonas de mando. Si esto ocurre, le recomendamos que aumente la ventilación de la placa de cocción realizando una abertura en el lateral del mueble (8cm x 5cm); también puede instalar el kit de aislamiento para horno disponible en posventa.

Conexión

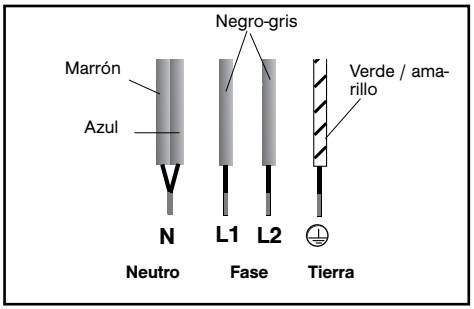
La placa debe ir conectada a la red por medio de una toma de corriente conforme con la publicación CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalación vigentes.
Al poner la placa en tensión, o después de un corte de corriente prolongado, aparecerá un código luminoso. Estas informaciones desaparecerán al cabo de 30 segundos.

• 220-240V ~



• 400V 2N ~ - 16A

Separe los 2 cables de fase L1, L2 antes de efectuar la conexión



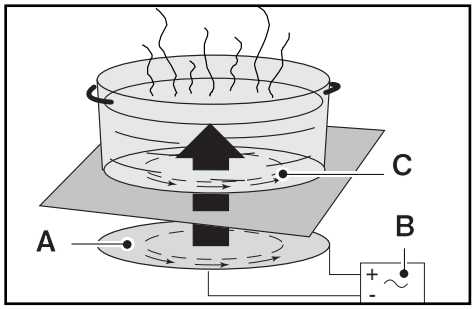
Al realizar una conexión 400 V 2N trifásico, compruebe que el cable de neutro está conectado.

Atención
Si el cable estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona con una cualificación similar.

Hemos diseñado esta placa para que sea utilizada por particulares en sus hogares.
Estas placas de cocción están destinadas única y exclusivamente a la cocción de bebidas y productos alimenticios y no contienen ningún componente a base de amianto.
Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas desprovistas de experiencia o conocimientos, salvo si, a través de una pesona responsable de su seguridad, cuentan con vigilancia o tienen instrucciones previas sobre la utilización del aparato. Es conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

• *Principio de la inducción*

El principio de inducción se basa en un fenómeno magnético.
Cuando usted coloca un recipiente en la zona de cocción y pone ésta en marcha, los circuitos electrónicos de su placa producen corrientes "inducidas" en el fondo del recipiente y elevan instantáneamente la temperatura. Este calor se transmite a los alimentos.
Para ayudarle en la elección, incluimos en este manual una lista de utensilios.



A - Inductor

B - Circuito electrónico

C - Corrientes inducidas

• *Los recipientes*

La mayoría de los recipientes son compatibles con la inducción.
Para comprobar si el recipiente es adecuado, colóquelo sobre la zona de cocción (en la posición 4.
- Si la pantalla queda fija, su recipiente es compatible.
- Si parpadea, su recipiente no es apto para la inducción.

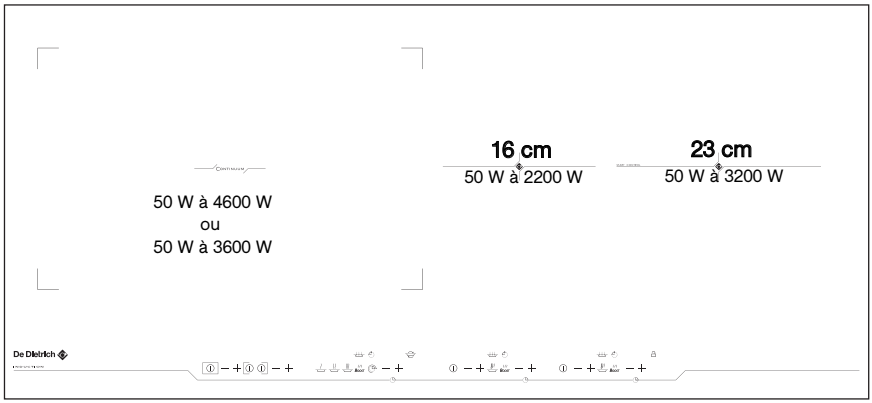
También puede utilizar un imán.
Si se "pega" al fondo del recipiente, es compatible con la inducción.
Únicamente el vidrio, el barro, el aluminio sin fondo especial, el cobre y algunos aceros inoxidables no magnéticos no son aptos para la cocción por inducción. Le aconsejamos que elija recipientes con fondo grueso y plano.
Cuando compre los recipientes, compruebe que el embalaje incluye este logotipo, ya que le garantiza la compatibilidad con la inducción.

class INDUCTION

• *Elección de una zona de cocción*

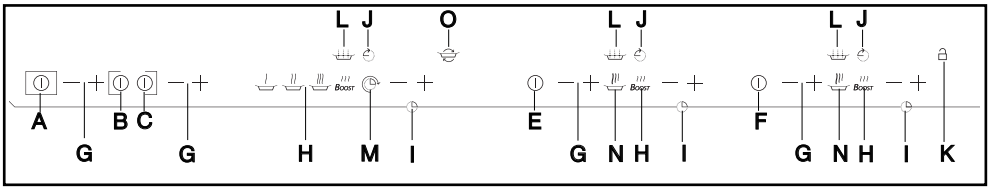
Zona de cocción	Diámetro del fondo del recipiente
16 cm	10 ..... 18 cm
23 cm	12 ..... 26 cm
CONTINUUM izquierda o derecha	12 ..... 20 cm
CONTINUUM Completa	18 ..... oval, caldera de los pescados

Descripción de la encimera



DTI1089V - DTI1089VE

Dimensiones totales (L x l) : 93 x 44
Recorte Empotramiento (L' x l') : 90 x 41



• Mandos de control

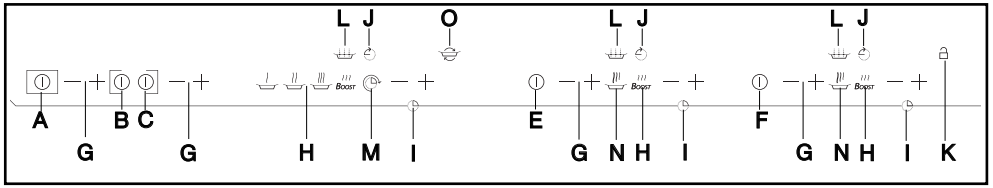
Estos mandos sirven para seleccionar, poner en marcha o detener las zonas de cocción. Cuando se selecciona una zona, se enciente el o los los pilotos correspondientes y puede regular sus parámetros.

A zona CONTINUUM completa
B zona CONTINUUM izquierda
C zona CONTINUUM derecha
E zona 16 cm.
F zona 23 cm.

• Mandos de control

Estos mandos permiten regular los parámetros de potencia, minutero, programación... en cada una de las zonas seleccionadas.

G regulación de potencia
H preselección de potencia
I regulación del minutero
J *Tiempo transcurrido*
K bloqueo - desbloqueo - Clean lock
L función *Boil*
M Selección zona para minutero
N Preselección múltiple de la potencia
O función *Power Tracker*



Utilización de una zona de cocción

Regulación de la potencia:

- Coloque el recipiente sobre la zona de cocción y pulse el mando**A**, **B**, **C**, **E**, o **F** correspondiente. Una señal sonora y un piloto confirmarán la selección.
- Regule la potencia con los mandos **G** (+/- el más cercano al fuego seleccionado), **H** (preselección 4/8/15) **o N** (preselección múltiple).
  Pulsando sucesivamente el mando **N** se accede a las potencias preseleccionadas (4, 8 ó 15).

Detención de una zona de cocción

- Mantenga pulsado un momento el mando de selección.

Regulación del minutero:

- Para las zonas de cocción A, B y C, seleccione une zona pulsando **M**, (elección de zona [,],[ ]) y luego **I.** El tiempo que aparece en la pantalla es el del fuego que tiene el tiempo más corto.
- Regule el minutero con los mandos **I**.
- Al finalizar la cocción, el minutero indica 0 y una señal sonora le avisa; Pulse el mando de selección del foco para borrar las informaciones.

Nota:

- Pulsando una vez **I** "**–**" se accede directamente a 99 minutos.
- Pulsando simultáneamente **I** "**+**" y "**–**" se puede anular un minutero en curso.
- Si no ha efectuado una regulación o no hay un recipiente, la zona seleccionada se apaga al cabo de un momento.
- Para las zonas **A**, **B**, **C** un "▪" en la pantalla de potencias indica que hay un minutero en curso.

Funciones adicionales

• Precalentamiento

Esta función permite aumentar la temperatura más rápidamente y después volver automáticamente a una potencia de coccion.

- Selecciones una zona de cocción
- Active el precalentamiento pulsando el mando **G** "**-**", **HU** aparecerá en la encimera.
- Regule la potencia de cocción con los mandos **G** (superior a 7). Una señal sonora confirma la regulación al cabo de un momento. Comienza la cocción.
- Durante la fase de precalentamiento, aparecen alternativamente **HU** y la potencia de cocción.
- Después de la fase de precalentamiento, la placa mostrará la potencia de cocción.

Nota:

- El tiempo de precalentamiento se calcula automáticamente en función de la potencia de cocción elegida.
- Estando marcado **HU**, si no regula una potencia de cocción, la zona se apaga en un momento.

• BOIL

Esta función permite hervir agua y mantnerla en ebullición para cocinar alimentos que requieran una cocción en agua hiviendo.

- Pulse brevemente el mando **L**. Escuchará un corto pitido. La pantalla presentará "2l" (2 litros) por defecto.
- Ajuste su volumen de agua con los mandos + o - (**G**) de 1l a 6 litros.

La cantidad de agua es de 1l, 2l, 3l, 4l, 5l y 6 litros.

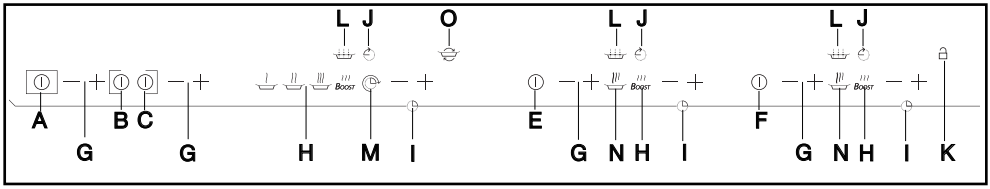
- Pulse brevemente el mando **L** para validarlo. Escuchará un corto pitido y la pantalla presentará .

Cuando el agua esté hirviendo, escuchará una serie de pitidos.

- incorpore los alimentos (pasta, arroz, etc.)

Pulse brevemente el mando "**L**", la pantalla indicará la potencia 12 ó 13 y 1 min por defecto.

Ajuste el tiempo con los mandos **I**. Si lo desea, puede modificar la potencia con los



mandos **G**.
Se validará automáticamente al cabo de unos minutos o bien pulsando el mando **L**. Se escuchará un corto pitido

NOTA: Es importante que la temperatura del agua no esté ni demasiado caliente ni demasiado fría al comenzar la cocción para no falsear el resultado final.
Esta función se puede utilizar en todos los focos al mismo tiempo.
No utilizar recipientes de hierro fundido.
No utilizar tapa.
No utilizar sal.

• *Cocción retardada*

Esta funcion permite diferir una cocción (el foco marcado "Start Control").
Para programar una cocción diferida en 6 etapas:

1 - Seleccione la zona de coccion dedicada a esta función.
2 - Pulse simultáneamente los mandos **I** "**+**" y "**–**" para regular la hora en la placa. Mientras la cifras estén parpadeando, puede regular la hora con los mandos **I** a continuación espere un momento. Si la hora que muestra es correcta, espere un momento. La pantalla queda fija y una señal sonora confirma la regulación.
3 - Regule la hora de final de cocción pulsando los mandos **I**. Espere un momento. Una señal sonora confirma la regulación.
4 - Régule la duración de la cocción pulsando los mandos **I**. Espere un momento. Una señal sonora confirma la regulación.
5 - Regule la potencia de cocción pulsando los mandos **G,** se propone 4 por defecto (máximo 6). Espere un momento. Una señal sonora confirma su regulación y en la placa aparece **SC** .
6 - Al cabo de un momento, se apaga **SC** y aparece un punto intermitente para indicar que está en curso una cocción retrasada.

• *Minutero independiente*

Esta función permite cronometrar un evento sin realizar una cocción.
- Seleccione una zona que se esté utilizando.
- Regule el tiempo con los mandos **I**. En la pantalla quedará una "**t**" intermitente.
- Al finalizar la regulación, la "**t**" queda fija y comienza la cuenta atrás.

Nota:
Puede detener una cuenta atrás pulsando el mando de selección del foco.

• *Tiempo transcurrido*

Esta función permite mostrar el tiempo transcurrido desde el último cambio de potencia en un fuego elegido.

Para utilizar esta función, toque la tecla **J**. El tiempo transcurrido parpadea en la pantalla temporizador del fuego seleccionado.

Si desea que su cocina termine en un tiempo definido, pulse el **J** luego, y en 5 segundos, presione "+" del reloj para incrementar el tiempo de cocción que desee. La pantalla de tiempo llega a ser fijada a 3 segundos y luego muestra el tiempo restante. Se emite un bip para confirmar su selección.

Esta función existe con o sin la función temporizador.

Observación: Si se muestra una hora en el cronómetro, no es posible cambiar esta hora en los 5 segundos siguientes de haber tocado **J**. Después de estos 5 segundos, será posible que modifique su tiempo de cocción.

• *Power tracker*

Esta función permite el desplazamiento de la olla de un fuego a otro manteniendo los ajustes originales (potencia y tiempo).

1 - Hacer una pulsación corta en el mando **O,** un breve aviso sonoro se emite después del desplazamiento de la cacerola al fuego nuevo.

2 - Hacer una pulsación corta en el mando **O**, la información vuelve a aparecer en el nuevo fuego. El fuego de destino se apaga cuando se muestran los ajustes del fuego de destino.

- En caso de que no haya cacerola antes de la pulsación en **O**, se emite un largo aviso sonoro -> anulación de la función.
- Si se pulsa el mando **O** y hay desplazamiento de más de una cacerola -> anulación de la función y después visualización de **NO**.

Si mueve una cacerola de una zona de cocción completa hacia otra zona de cocción completa -> se puede mostrar cancelación de la función y después se visualiza **NO**.
Si la función "Power tracker" está activa en más de un fuego de destino, la función se cancela y después se visualiza **NO**.

• *Regulación de la potencia de las preselecciones*

Esta función permite modificar los niveles de potencia definidos en las preselecciones (excepto el boost).

- La placa está apagada.
- Seleccione la preselección **H** que quiere modificar panteniéndolo pulsado.
- Regule la nueva potencia pulsando los mandos **G**.
- Una señal sonora valida su acción al cabo de un momento.

Nota*:*
Las potencias deben estar entre:
- 1 y 5 para el primer mando (4).
- 6 y 10 para el segundo (8).
- 11 y 15 para el tercero (15).

• *Seguridad niños*

Esta función permite bloquear la placa en posición apagada o en curso de cocción.
Para bloquear:
- Mantenga pulsado un momento el mando **K**. Se escucha una señal sonora y se enciende el piloto. El piloto se apaga automáticamente al cabo de un momento.

Para desbloquear:
- Mantenga pulsado un momento el mando **K**. Se escucha una señal sonora y se enciende el piloto.

Nota:
- En el modo bloqueo, cualquier acción hará que aparezca el símbolo del candado en las pantallas. Tiene que desbloquear la placa antes de utilizarla.
- Si activa el bloqueo durante la cocción, la parada de los focos será prioritaria frente al candado.

• *Clean lock*

Esa función permite bloquear temporalmente la placa mientras se limpia.
Para activar Clean lock:
- La placa tiene que estar apagada.
- Mantenga pulsado un momento el mando **K**. Se escucha una señal sonora y se enciende el piloto.
- Después de un tiempo predefinido, el bloqueo quedará automáticamente anulado. Se escucha una señal sonora y se apaga el piloto.

Como indica este logotipo, los materiales utilizados para el embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores muncipales previstos para ello.
De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Consulte a su ayutamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de los aparatos viejos.

Seguridades en funcionamiento

• Calor residual

Después de una cocción larga, la zona utilizada puede continuar caliente durante varios minutos. Durante ese tiempo aparecerá una ''**H**'' intermitente. No ponga la mano en esa zona.

• Limitador de temperatura

Cada zona de cocción está equipada con un sensor de seguridad que controla la temperatura del fondo del recipiente. Si nos olvidamos un recipiente vacío sobre un foco encendido, limitará automáticamente la potencia para evitar que se deteriore el recipiente o la placa.

• Protección en caso de desbordamiento

Si se desborda un líquido o se coloca un objeto metálico o un trapo mojado sobre los mandos de control, la encimera se apaga, aparecen unos trazos en la pantalla y emite una señal sonora. Limpie o retire el objeto y vuelva a poner en marcha la cocción.

• Auto-Stop system

Si se olvida de una cocción, según un tiempo predefinido, esta función de seguridad corta automáticamente la placa (1 a 10 horas según la potencia). “aparece en la pantalla **AS**” y se escucha una señal sonora durante unos 2 minutos. Pulse el mando de selección del foco para borrar las informaciones. La acción se confirma con un doble bip.

• Seguridad “pequeños objetos”

Si coloca un objeto de pequeñas dimensiones sobre una placa (un anillo, un tenedor, etc.), la placa lo detectará y dejará de dar potencia. El indicador de temperatura parpadea.
Nota:
Sin embargo, la zona puede confundir varios pequeños objetos juntos al mismo tiempo con un reciente. Entonces, dará potencia

No coloque utensilios (cuchara, tenedor, tapa...) en una zona de cocción en funcionamiento, ya que se calentarían a la vez que el recipiente:
Riesgo de quemadura.

• Personas con estimuladores cardiacos e implantes activos.

El funcionamiento de la placa es conforme con las normas de perturbaciones electromagnéticas vigentes y cumple perfectamente las exigencias legales (directivas 89/336/CEE).
Para que no se produzcan interferencias entre su placa y un estimulador cardiaco, éste deberá estar diseñado y regulado de acuerdo con la normativa que le corresponda.
Como sólo podemos garantizar la conformidad de nuestro producto, le recomendamos que se informe con el fabricante o su médico de cabecera para evitar posibles incompatibilidades.

Cuide el aparato

La superficie de vidrio vitrocerámico es muy resistente, pero no irrompible. Éstas son algunas recomendaciones para aumentar su duración:

- Evite los golpes y roces de los recipientes.
- Evite colocar una tapa caliente sobre la placa, un efecto ''ventosa''podría dañar la parte superior.
- No utilice recipientes con el fondo rugoso o abollado.
- No utilice la placa de cocción como encimera.
- No utilice papel o bandejas de aluminio para realizar una cocción, el aluminio se fundiría y dañaría la parte superior.
- No utilice un aparato de limpieza a vapor para limpiar la placa.
- No caliente directamente un bote de conserva, podría explotar.

Los defectos estéticos ocasionados por una mala utilización de la placa y que no afecten al correcto funcionamiento, no entran en la garantía.

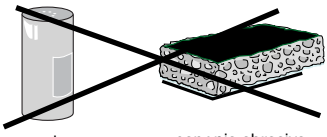
Para mayor seguridad en la cocina, no guarde los productos de limpieza o productos inflamables en el mueble que se encuentra bajo la placa de cocción.

Mantenimiento del aparato

TIPOS DE MANCHAS	UTILICE	¿CÓMO PROCEDER?
Ligeras	Esponja de limpieza.	Remojar con agua caliente la zona que vaya a limpiar y después secarla.
Acumulación de manchas recalentadas. Desbordamientos de azúcar y plástico fundido	Esponja de limpieza. Rascador especial vidrio	Remojar con agua caliente la zona a limpiar, utilizar un rascador especial para vidrio para rebajar y acabar con el lado de estropajo de la esponja de limpieza; después secar.
Aureolas y marcas de cal	Vinagre de alcohol blanco	Aplicar vinagre de alcohol blanco caliente sobre la mancha, dejar actuar y secar con un trapo suave.
Coloraciones metálicas brillantes. Limpieza semanal.	Producto especial para vitrocerámica	Aplicar un producto especial para vitrocerámicas, preferentemente con silicona (efecto protector).

Crema

Esponja de baño.
especial vajilla delicada


polvo esponja abrasiva

• En la puesta en servicio

SE DA CUENTA DE QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES SON:	QUÉ HAY QUE HACER:
Aparece una señal luminosa.	Funcionamiento normal.	Nada, la pantalla desaparece al cabo de 30 segundos.
Su instalación salta.	La conexión de su placa es defectuosa.	Compruebe su conformidad. Ver el capítulo Conexión.
Sólo funciona un lado.		
La placa emana un olor en las primeras cocciones.	Aparato nuevo.	Nada. El olor desaparecerá tras varias utilizaciones.

• En la puesta en marcha

SE DA CUENTA DE QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES SON:	QUÉ HAY QUE HACER:
La placa no funciona y los pilotos del panel de control se quedan apagados.	La placa no tiene alimentación eléctrica. La alimentación o la conexión son defectuosas.	Compruebe los fusibles y el disyuntor eléctrico.
La placa no funciona y aparece otro mensaje.	El circuito electrónico funciona mal.	Llame al Servicio postventa.
La placa no funciona, aparece la información 07	La placa está bloqueada.	Ver el capítulo Utilización de la seguridad para niños.

• Durante la utilización

SE DA CUENTA DE QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES SON:	QUÉ HAY QUE HACER:
La placa deja de funcionar y emite una señal sonora cada 10 segundos, y aparece un ⬬ o F7.	Se ha producido un desbordamiento o un objeto obstruye el panel de mandos.	Limpie o retire el objeto y vuelva a poner en marcha la cocción.
Aparece una serie de ⬬ o F7.	Los circuitos electrónicos se han recalentado.	Ver capítulo encastramiento.
Después de poner en funcionamiento una zona de calor, los pilotos luminosos del teclado continúan parpadeando.	El recipiente empleado no es adecuado para la inducción o tiene un diámetro inferior a 12 cm (10 cm en foco de 16 cm).	Ver capítulo recipientes para la inducción.
Las cacerolas hacen ruido durante la cocción. La placa emite chasquidos durante la cocción.	Normal con ciertos tipos de recipientes. Se debe al paso de la energía de la placa al recipiente.	Nada. No existe ningún riesgo para la placa de cocción ni para el recipiente.
La ventilación continúa durante unos minutos después de haber detenido la placa.	Enfriamiento de la electrónica. Funcionamiento normal.	Nada.
Después de haber puesto en funcionamiento una zona de calor, las luces del teclado permanecen fijas, pero no de calor del recipiente.	Enfriamiento de los componentes electrónicos. Funcionamiento normal.	Ver el capítulo Recipientes para la inducción.

Las intervenciones que requiera la máquina deberán ser efectuadas:
- por el revendedor,
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie).
Estos datos figuran en la placa de identificación situada en la máquina.

Si el vidrio vitrocerámico tiene alguna fisura o grieta, incluso ligera, quite los fusibles o accione el disyuntor que alimenta la placa para evitar riesgos de sufrir una descarga eléctrica.
Llame al Servicio técnico.

PT MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

Placa de cozinha

Estimado(a) Cliente,

Acabou de adquirir uma placa de cozinha DE DIETRICH e agradecemos a sua preferência.

De modo a oferecer-lhe um produto de excelência, as nossas equipas de investigação conceberam esta nova geração de aparelhos a pensar em si, que pela sua qualidade, estética, funções e evoluções tecnológicas se tornam produtos excepcionais, reveladores da nossa experiência.

Na gama de produtos DE DIETRICH, encontrará igualmente uma vasta selecção de fornos, microondas, exaustores, máquinas de lavar louça e frigoríficos de encastrar que poderá combinar com a sua nova placa DE DIETRICH.
Evidentemente, num esforço permanente de satisfazer o melhor possível as suas exigências em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de apoio ao cliente encontra-se à sua disposição no nosso website

www.dedietrich-electromenager.com

A Marca DE DIETRICH.
Novos objectos de valor

Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à respectiva evolução técnica.

Importante
Antes de instalar e de utilizar a sua placa de cozinha, leia este manual de instalação e de utilização com atenção, de modo a familiarizar-se muito rapidamente com o seu funcionamento.

ÍNDICE

PT

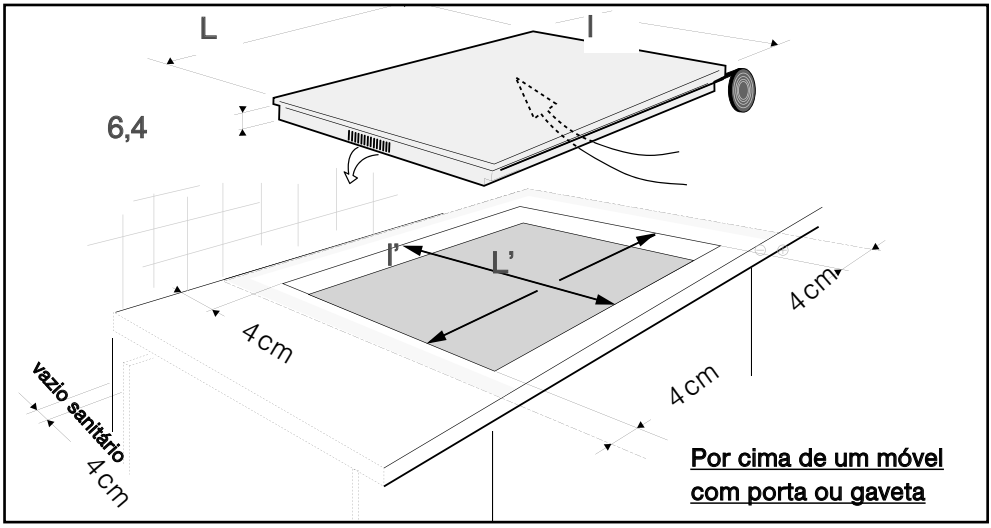
1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO
- Encastramento — 4
- Ligação eléctrica — 5

2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO
- Princípio da indução — 6
- Descrição da parte superior da placa — 7
- Utilização de uma zona — 8
- Funções suplementares — 8
  - Pré-aquecimento
  - Função Boil
  - Aquecimento diferido
  - Temporizador independente
  - Elapsed time
  - Power tracker
  - Regulação da potência das pré-selecções
  - Sistema de segurança para crianças
  - Bloqueio para limpeza (Clean lock)
- Seguranças em funcionamento — 11

3 / MANUTENÇÃO COMUM DO SEU APARELHO — 12

4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS, INCIDENTES — 13

5 / SERVICO POS-VENDA — 14

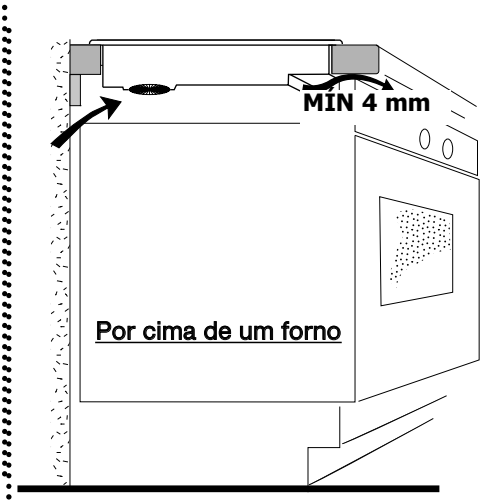


• *ESCOLHA DO LOCAL*

A distância entre o rebordo da placa e a parede (ou a divisória) lateral ou traseira deve ser de pelo menos 4 cm (zona A).

A placa pode ser encastrada sem qualquer restrição, certifique-se apenas de que as entradas e saídas de ar estão devidamente desobstruídas (ver capítulo "descrição do seu aparelho").

Por cima de um forno ou de um electrodoméstico encastrável, aconselha-se o encastramento ao lado.



• *ENCASTRAMENTO*

Seguir o esquema acima.

Cole a junta de espuma por baixo do aparelho, seguindo o contorno das superfícies que se apoiam na bancada da cozinha. Esta junta garante uma boa vedação da placa relativamente à bancada.

Fixe os clipes na placa *(Conforme o modelo*).

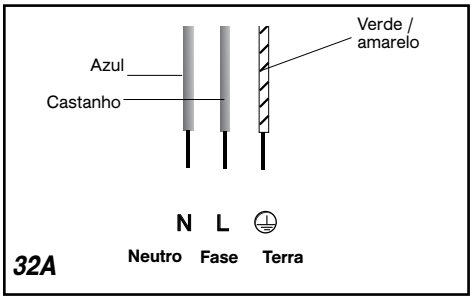
Conselho

Se a placa de cozinha estiver instalada por cima de um forno, os dispositivos de segurança térmica podem limitar a sua utilização simultânea com a do forno em modo de pirólise. Esta placa está, pois, equipada com um sistema de segurança anti-sobreaquecimento. Este dispositivo de segurança pode, por exemplo, ser activado em caso de instalação da placa por cima de um forno insuficientemente isolado. Nesse caso, pequenos traços poderão ser visualizados nas zonas de comando. Se isso acontecer, recomendamos que aumente a zona de ventilação da placa de cozinha, efectuando uma abertura na parte lateral do móvel (8cm x 5cm), e/ou instalando também o kit de isolamento para forno, disponível junto do Serviço Pós-Venda.

Ligação eléctrica

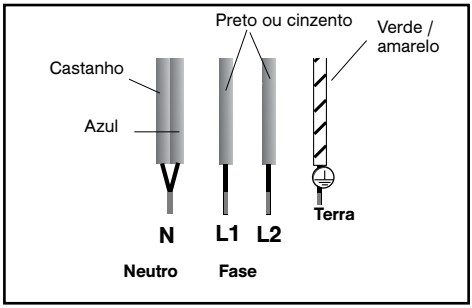
A sua placa deve ser ligada à rede eléctrica através de uma tomada de corrente conforme a norma CEI 60083, ou de um dispositivo de corte omnipolar conforme as regras de instalação em vigor. Aquando da colocação da sua placa, ou após um corte de corrente prolongado, aparece no painel de comando um código luminoso. Estas informações desaparecem após 30 segundos.

• 220-240V ~



• 400V 2N ~ - 16A

Antes de proceder à ligação eléctrica, separe os 2 fios de fase L1 e L2.



Durante a ligação eléctrica 400 V 2N trifásica, verifique se o fio neutro fica bem ligado.

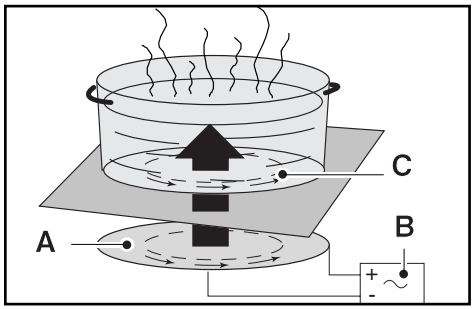
Atenção

Se o cabo estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo serviço pós-venda ou por uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

Esta placa de cozinha foi concebida para ser utilizada para um uso doméstico.
Esta placa de cozinha foi concebida exclusivamente para cozinhar bebidas e géneros alimentares e não contém nenhum componente à base de amianto.
Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, excepto se estas tiverem a ajuda de uma pessoa responsável pela segurança, supervisão, ou instruções acerca da utilização do aparelho. Convém supervisionar as crianças, para se certificar que estas não brincam com o aparelho.

• *Princípio da indução*

O princípio da indução assenta num fenómeno magnético.
Quando se coloca um recipiente em cima de uma zona de aquecimento e se liga a placa, os circuitos electrónicos da placa produzem correntes "induzidas" no fundo do recipiente e aumentam instantaneamente a temperatura do mesmo. Este calor é depois transmitido aos alimentos.
Para facilitar a sua escolha, consulte a lista de utensílios fornecida juntamente com este manual.



A - Indutor

B - Circuito electrónico

C - Correntes induzidas

• *Acessórios*

A maior parte dos acessórios são compatíveis com a indução.
Para verificar se o seu acessório é adequado, coloque-o numa zona de aquecimento (16 o 23cm) em potência 4.
- Se o mostrador ficar fixo, significa que o seu acessório é compatível.
- Se o mostrador piscar, então o acessório não pode ser utilizado para a indução.

Também pode utilizar um íman.
Se o íman se "pegar" ao fundo do acessório, então é compatível com a indução.

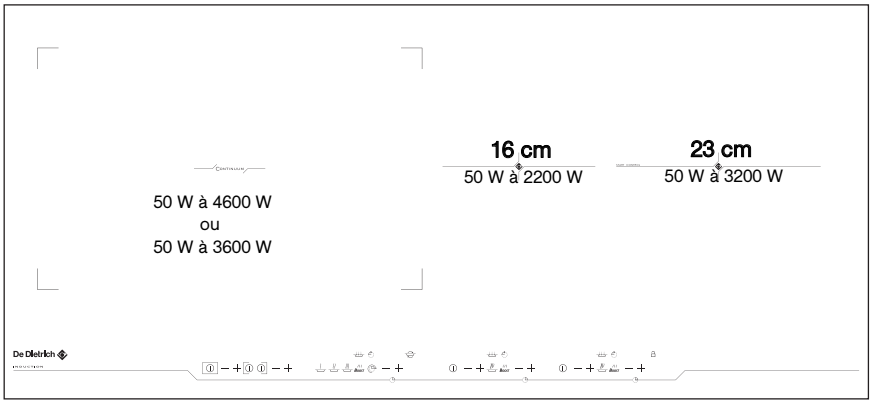
Apenas o vidro, barro, alumínio sem fundo especial, cobre e certos acessórios em inox não magnéticos é que não funcionam com aquecimento por indução. Sugerimos que escolha acessórios de fundo grosso e plano.
Quando comprar acessórios, certifique-se que este logotipo se encontra presente na embalagem. Este assegura a compatibilidade com a indução.

class INDUCTION

• *Escolha de uma zona de aquecimento*

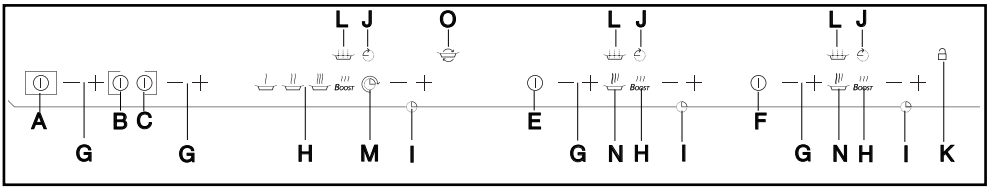
Zona de aquecimento	Diâmetro do fundo do acessório
16 cm	10 ..... 18 cm
23 cm	12 ..... 26 cm
CONTINUUM esquerda ou direita	12 .....20 cm
CONTINUUM Completo	18 ..... oval, tacho

Descrição da parte superior da placa



DTI1089V - DTI1089VE

Dimensões Sem nada (L x l) : 93 x 44
Corte do Encastramento (L' x l') : 90 x 41



• *Botões de selecção*

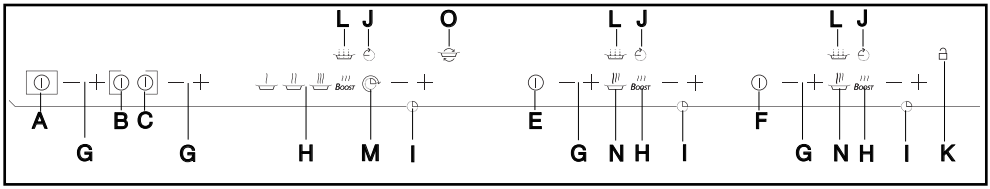
Estes botões servem para seleccionar, ligar ou desligar as zonas de aquecimento. Quando uma zona é seleccionada, a, ou as luzes correspondentes ligam-se, para poder regular os devidos parâmetros.

A zona CONTINUUM completo
B zona CONTINUUM esquerda
C zona CONTINUUM direita
E zona 16 cm.
F zona 23 cm.

• *Botões de regulação*

Estes botões permitem regular os parâmetros de potência, tempo, programação... para cada uma das zonas seleccionadas.

G regulação da potência
H pré-selecção da potência
I regulação do tempo
J *ELAPSED TIME*
K bloquear - desbloquear - Clean lock (blo queio para limpeza)
L função *BOIL*
M Selección zona para minutero
N Preselección múltiple de la potencia
O função *POWER TRACKER*



Utilización de una zona de cocción

Regulación de la potencia:

- Coloque el recipiente sobre la zona de cocción y pulse el mando**A**, **B**, **C**, **E**, o **F** correspondiente. Una señal sonora y un piloto confirmarán la selección.
- Regule la potencia con los mandos **G** (+/- el más cercano al fuego seleccionado), **H** (preselección 4/8/15) **o N** (preselección múltiple).
  Pulsando sucesivamente el mando **N** se accede a las potencias preseleccionadas (4, 8 ó 15).

Detención de una zona de cocción

- Mantenga pulsado un momento el mando de selección.

Regulación del minutero:

- Para las zonas de cocción A, B y C, seleccione une zona pulsando **M**, (elección de zona [,],[ ]) y luego **I.** El tiempo que aparece en la pantalla es el del fuego que tiene el tiempo más corto.
- Regule el minutero con los mandos **I**.
- Al finalizar la cocción, el minutero indica 0 y una señal sonora le avisa; Pulse el mando de selección del foco para borrar las informaciones.

Nota:

- Pulsando una vez **I** "**–**" se accede directamente a 99 minutos.
- Pulsando simultáneamente **I** "**+**" y "**–**" se puede anular un minutero en curso.
- Si no ha efectuado una regulación o no hay un recipiente, la zona seleccionada se apaga al cabo de un momento.
- Para las zonas **A**, **B**, **C** un "**.**" en la pantalla de potencias indica que hay un minutero en curso.

Funções suplementares

• Pré-aquecimento

Esta função permite aumentar mais rapidamente a temperatura e depois voltar automaticamente para a potência de aquecimento.

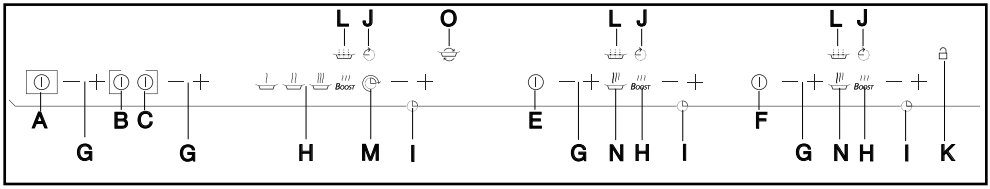
- Seleccione uma zona de aquecimento.
- Ligue o pré-aquecimento premindo o botão **G** "**-**", **HU** aparece na sua placa.
- Regule a potência de aquecimento com os botões **G** (superior a 7). Um sinal sonoro confirma a sua regulação após um momento. O aquecimento começa.
- Durante a fase de pré-aquecimento, **HU** e a potência de aquecimento aparecem alternativamente.
- Após a fase de pré-aquecimento, a sua placa apresenta a potência de aquecimento.

Nota:

- O tempo de pré-aquecimento é calculado automaticamente de acordo com a potência de aquecimento escolhida.
- Quando aparece **HU**, se não escolher uma potência de aquecimento, a zona desliga-se passado um momento.

• BOIL

Esta função permite ferver a água e mantê-la a ferver para cozer qualquer alimento que necessite de uma cozedura com água a ferver.
- Prima o botão **L**. Ouvirá um som curto.
Aparece por defeito "2l" (2 litros) no visor.
- Ajuste o seu volume de água com os botões + ou - (**G**) de 1l a 6 litros.
A quantidade de água é 1l, 2l, 3l, 4l, 5l e 6 litros.
- Prima brevemente o botão **L** para validar.
Ouvirá um som curto e aparece a mensagem no visor.
Após a água começar a ferver, ouvirá vários sons.
- Coloque os alimentos (massa, arroz, etc...)
Prima brevemente o botão "**L**". A potência 12 ou 13 e 1min aparecem por defeito.
Ajuste o tempo com os botões **I**. Se quiser,



pode modificar a potência com os botões **G**. A validação é feita automaticamente passados alguns segundos, ou premindo o botão **L**. Ouvirá um som curto.

NOTA: É importante que a temperatura da água não esteja nem demasiado quente nem demasiado fria no início da cozedura, de modo a não falsear o resultado final.
Esta função pode ser utilizada em todos os bicos em simultâneo.
Não utilize recipientes em ferro fundido.
Não utilize tampas.
Não utilize sal.

• Aquecimento diferido

Esta função permite diferir um aquecimento (apenas disponível para START CONTROL).
Para programar um aquecimento diferido em 6 passos:

1 - Seleccione a zona de aquecimento criada para esta função.
2 - Prima em simultâneo os botões **I** "**+**" e "**–**" para acertar a hora actual da sua placa. Quando os números começarem a piscar, pode acertar a hora com os botões **I**. De seguida, espere um momento. Se a hora apresentada estiver correcta, espere um momento. O mostrador fica fixo e um som confirma o acerto.
3 - Acerte a hora do final do aquecimento, premindo os botões **I**. Espere um momento. Um som confirma o seu acerto.
4 - Regule o tempo de aquecimento, premindo os botões **I**. Espere um momento. Um som confirma o seu acerto.
5 - Regule a potência de aquecimento, premindo os botões **G,** sendo 4 proposto por defeito (máximo de 6). Espere um momento. Um som confirma a sua regulação e **SC** aparece na sua placa.
6 - Passado um momento, **SC** desliga-se e aparece um ponto a piscar para indicar a presença de um aquecimento diferido em curso.

• Temporizador independente

Esta função permite cronometrar um evento sem realizar um aquecimento.
- Seleccione uma zona não utilizada.
- Regule o tempo com os botões **I**. Aparece um "**t**" a piscar no mostrador.
- No fim da regulação, o "**t**" fica fixo e começa a contagem decrescente.

Nota:
Pode parar a paragem decrescente mantendo premido o botão de escolha do fogão.

• Elapsed time

Esta função permite apresentar o tempo decorrido desde a última modificação de potência de um foco escolhido.

Para utilizar esta função, prima o botão **J**. O tempo decorrido pisca no mostrador do tempo do foco seleccionado.

Se desejar que o seu aquecimento termine num tempo definido, prima o botão **J** e depois, em 5 segundos, prima "+" do temporizador para aumentar o tempo de aquecimento que deseja obter. A apresentação do tempo fica fixa durante 3 segundos e depois a apresentação do tempo restante aparece. É emitido um som para confirmar a sua escolha.

Esta função existe com ou sem a função do temporizador.

Nota: Se for apresentado um tempo no temporizador, não pode mudar este tempo durante os 5 segundos a seguir a premir **J**. Passados estes 5 segundos, poderá modificar o seu tempo de aquecimento.

• *Power tracker*

Esta função permite deslocar uma panela de um foco para outro, mantendo as regulações iniciais (potência e tempo).

1 - Prima o botão **O,** é emitido um som curto após o deslocamento da panela para o novo foco.

2 - Prima o botão **O**, as informações voltam a ser apresentadas no novo foco. O foco de origem desliga-se quando as regulações são apresentadas no foco de destino.

- Se não houver panela antes de premir o botão **O**, ouve-se um som longo -> anulação da função.
- Se premir o botão **O** e mover mais de uma panela -> anulação da função e depois apresentação de **NO**.

Se mover uma panela a partir de uma zona de aquecimento completo para uma outra zona de aquecimento completo -> anulação da função e depois apresentação de **NO**.

Se a função "Power tracker" activar mais de um foco de destino, a função é anulada e depois aparece **NO**.

• *Regulação da potência das pré-selecções*

Esta função permite modificar os níveis de potência definidos nas pré-selecções (excepto para o "boost").

- A sua placa tem de estar desligada.
- Seleccione a pré-selecção **H** a modificar, mantendo-a premida.
- Regule a nova potência premindo os botões **G**.
- Um som valida a sua acção após um momento.

Nota*:*

As potências devem estar entre:

- 1 e 5 para o primeiro botão.
- 6 e 10 para o segundo botão.
- 11 e 15 para o terceiro botão.

• *Sistema de segurança para crianças*

Esta função permite bloquear a placa na posição desligada ou durante o aquecimento.

Para bloquear:

- Mantenha premido o botão **K**. É emitido um som e acende-se uma luz. A luz desliga-se automaticamente passado um momento.

Para desbloquear:

- Mantenha premido o botão **K**. É emitido um som duplo e a luz desliga-se.

Nota:

- No modo de bloqueio, em qualquer acção que faça aparece o símbolo de bloqueado nos mostradores. Deverá desbloquear a sua placa antes de utilizá-la.
- Se activar o bloqueio durante o aquecimento, a paragem dos bicos do fogão é prioritária ao bloqueio.

• *Bloqueio para limpeza (Clean lock)*

Esta função permite bloquear temporariamente a sua placa durante a limpeza.

Para activar o Clean lock:

- A sua placa tem de estar desligada.
- Prima o botão **K**. É emitido um som e a luz começa a piscar.
- Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. É emitido um som duplo e a luz desliga-se.

Tal como apresentado no logotipo, os materiais que constituem esta embalagem são recicláveis. Participe na sua reciclagem e contribua também para a protecção do ambiente, colocando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.
A reciclagem dos aparelhos organizada pelo seu fabricante realizar-se-á assim nas melhores condições, em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Dirija-se à sua Câmara Municipal ou ao seu revendedor para conhecer os pontos de recolha de aparelhos usados.

Seguranças em funcionamento

• Calor residual

Após um aquecimento longo, a zona utilizada pode permanecer quente durante alguns minutos. Durante esse tempo, a letra ''**H**'' permanece a piscar. Não coloque a mão em cima da zona.

• Limitador de temperatura

Cada zona de aquecimento vem equipada com um sensor de segurança que controla a temperatura do fundo do acessório. Caso se esqueça do acessório vazio em cima do fogão aceso, este limita automaticamente a potência, de modo a prevenir a deterioração do acessório ou da placa.

• Protecção em caso de derrame

Em caso de derrame de um líquido, de um objecto metálico ou de um pano molhado colocado nos botões de comando, a placa desliga-se, aparecem riscos e é emitido um som. Limpe a placa ou retire o objecto e comece de novo o aquecimento.

• Sistema de Paragem Automática (Auto-Stop)

Caso se esqueça da placa ligada com um tempo predefinido, esta função de segurança corta automaticamente a alimentação da sua placa (de 1 a 10 horas, de acordo com a potência). "**AS**" é apresentado e é emitido um som durante cerca de 2 minutos. Prima um botão do fogão para apagar estas informações. Um som duplo confirma a sua acção.

• Segurança "objectos pequenos"

Se colocar objectos de pequenas dimensões em cima de um fogão (anéis, um garfo, etc...) a placa detecta-o e não aquece. O mostrador de potência começa a piscar.

Nota:

No entanto, vários objectos pequenos colocados em simultâneo em cima de uma zona podem ser considerados como um único acessório. A placa distribui então a potência normalmente.

Não coloque utensílios (colher, garfo, tampa...) numa zona de aquecimento em funcionamento. Estes aquecem ao mesmo tempo que o acessório:
Existe o risco de queimaduras.

• Para os portadores de pacemakers cardíacos e de implantes activos.

O funcionamento da placa está em conformidade com as normas sobre perturbações electromagnéticas em vigor e cumpre perfeitamente os requisitos legais (directivas 89/336/CEE).
Para que não haja interferências entre a placa de cozinha e o pacemaker cardíaco, é necessário que este seja concebido e regulado de acordo com a devida regulamentação.
Como só podemos garantir a conformidade do nosso produto, recomendamos vivamente que consulte o fabricante ou o seu médico para evitar eventuais incompatibilidades.

Preservar o seu aparelho

A superfície de vidro vitrocerâmica é muito resistente, mas não é inquebrável. Eis algumas recomendações para aumentar a sua duração de vida:

- Evite choques e atritos com recipientes.
- Evite colocar uma tampa quente deitada em cima da placa. Um efeito 'ventosa' pode danificar a parte superior.
- Não utilize recipientes com fundos rugosos ou com relevo.
- Não utilize a sua placa de cozinha como local de trabalho.
- Nunca utilize papel ou folha de alumínio para aquecer algo. O alumínio pode derreter e danificar a parte superior.
- Nunca utilize aparelhos de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Nunca aqueça directamente uma lata de conserva. Existe o risco de explosão.

Os defeitos estéticos devidos a uma má utilização da sua placa e que não impeçam o funcionamento não estão abrangidos pela nossa garantia.

E para uma maior segurança na sua cozinha, não guarde os seus produtos de limpeza ou produtos inflamáveis num móvel que se encontre por debaixo da sua placa de cozinha.

Limpeza do seu aparelho

TIPOS DE SUJIDADE	UTILIZAR	COMO PROCEDER?
Ligeira.	Esponjas sanitárias.	Embeba bem a zona a limpar com água quente e depois limpe.
Acumulação de sujidade reaquecida. Derrames de açúcar ou de plásticos derretidos.	Esponjas sanitárias. Raspador especial para vidro.	Embeba bem a zona a limpar com água quente, utilize um raspador especial para vidro para tirar o maior, acabar com o lado de esfregão de uma esponja sanitária e depois proceda à limpeza.
Auréolas e marcas de calcário.	Vinagre de álcool branco.	Deite vinagre de álcool branco aquecido em cima da sujidade, deixe agir e limpe com um pano macio.
Colorações metálicas brilhantes. Limpeza semanal.	Produto especial para vidro vitrocerâmico.	Espalhe sobre a superfície um detergente especial para vidro vitrocerâmico, de preferência um que contenha silicone (efeito protector).

creme

esponja sanitária especial para loiça delicada

pó

esponja abrasiva

• Durante a instalação

PROBLEMA CONSTATADO:	CAUSAS POSSÍVEIS:	O QUE SE DEVE FAZER:
Aparece um sinal luminoso.	Funcionamento normal.	Nada, a mensagem desaparece decorridos uns 30 segundos.
A instalação provoca o corte do disjuntor.	Existe um problema na ligação da placa.	Verifique a sua conformidade. Consulte o capítulo sobre a ligação.
Só um lado da placa é que funciona.		
A placa liberta cheiros durante as primeiras utilizações.	Placa nova.	Nada. O cheiro desaparece após algumas instalações.

• Quando a placa é ligada

PROBLEMA CONSTATADO:	CAUSAS POSSÍVEIS:	O QUE SE DEVE FAZER:
A placa não funciona e os mostradores luminosos no painel permanecem desligados.	O aparelho não recebe alimentação eléctrica. Existem problemas na alimentação ou na ligação.	Verifique os fusíveis e o disjuntor eléctrico.
A placa não funciona e aparece outra mensagem.	O circuito electrónico funciona mal. A placa está bloqueada	Contacte o Serviço Pós-Venda.
A placa não funciona, a informação aparece.		Consulte o capítulo de utilização do sistema de segurança para crianças

• Durante a utilização

PROBLEMA CONSTATADO:	CAUSAS POSSÍVEIS:	O QUE SE DEVE FAZER:
A placa deixou de funcionar e emite um sinal sonoro de 10 em 10 segundos aproximadamente, podendo visualizar-se um ou F7 .	Houve um derrame ou um objecto está a estorvar o painel de comando.	Limpe a placa ou retire o objecto e comece de novo o aquecimento.
Aparecem vários pequenos ou F7.	Os circuitos electrónicos aqueceram-se.	Consulte o capítulo acerca do encastramento.
Depois de ter posto uma zona de aquecimento a funcionar, os sinais luminosos do teclado continuam a piscar.	O recipiente utilizado não é adequado para indução ou tem um diâmetro inferior a 12 cm (10 cm em zona de aquecimento de 16 cm).	Consulte o capítulo acerca dos recipientes para a indução.
As panelas fazem barulho durante o aquecimento. A placa emite um tinido durante o aquecimento.	É normal com alguns tipos de recipientes. Isto deve-se à passagem de energia da placa para o recipiente.	Nada. Não existem riscos, nem para a placa de cozinha, nem para o recipiente.
A ventilação continua a funcionar alguns minutos depois de ter apagado a placa.	Arrefecimento da electrónica. Funcionamento normal.	Nada.
Após ter colocado em funcionamento uma zona de aquecimento, os indicadores luminosos do teclado permanecem ligados, mas o recipiente não está quente.	O recipiente utilizado não é adequado para indução.	Consulte o capítulo acerca dos recipientes para a indução.

PT 5 / SERVICO POS-VENDA

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:
- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

No caso de quebra, rachas ou fissuras, mesmo que pequenas, do vidro vitrocerâmico, retire os fusíveis ou accione o disjuntor da alimentação da sua placa para evitar riscos de choques eléctricos.
Contacte o Serviço Pós-Venda.

Kochfeld

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben ein DE DIETRICH Kochfeld erworben, und wir danken Ihnen dafür.

Um Ihnen ein exzellentes Produkt zu bieten, haben unsere Forschungsteams für Sie diese neue Generation von Geräten entwickelt, die durch Qualität, Ästhetik, ihre Funktionen und technische Fortentwicklung Ausnahmeprodukte sind, die unser Know-how zeigen.

In der DE DIETRICH Produktpalette finden Sie auch eine breite Auswahl an Backöfen, Mikrowellenherden, Dunstabzugshauben, Geschirrspülern und Einbaukühlschränken, die Sie auf Ihr neues DE DIETRICH Kochfeld abstimmen können.
Wir sind stets darum bemüht, Ihre Anforderungen an unsere Produkte so gut wie möglich zu erfüllen. Unser Verbraucherservice steht Ihnen daher selbstverständlich immer über unsere Website zur Verfügung:

DE DIETRICH
Die neuen Wertobjekte

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern, damit sie mit der technischen Weiterentwicklung Schritt halten.

Wichtig
Vor Einbau und Inbetriebnahme des Geräts diese Einbau- und Betriebsanleitung aufmerksam durchlesen, damit Sie sich sehr rasch mit seinem Betrieb vertraut machen können.

INHALT DE

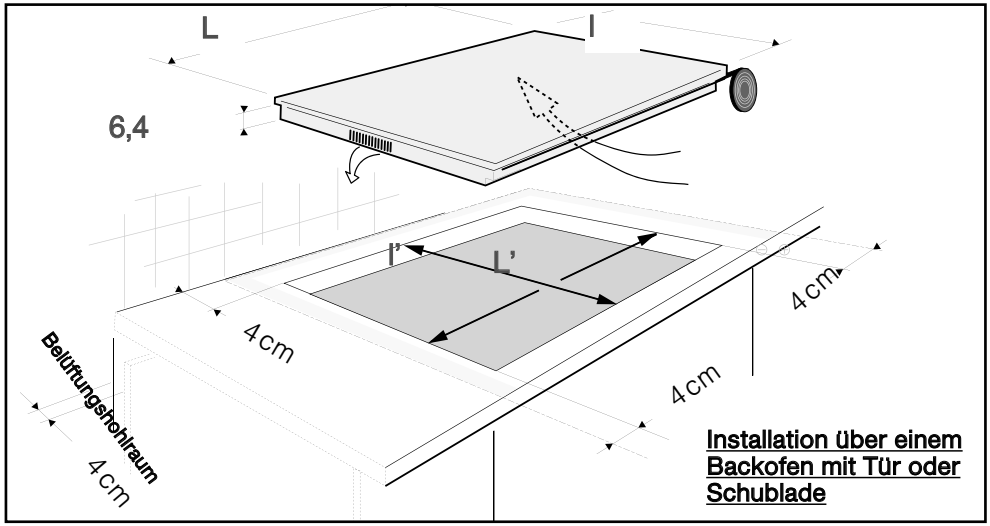
1 / EINBAU DES GERÄTS
- Einbau ____ 4
- Anschluss ____ 5

2 / BENUTZUNG DES GERÄTS
- Das Prinzip der Induktion ____ 7
- Beschreibung der Oberseite ____ 8
- Benutzung einer Zone ____ 9
- Zusatzfunktionen ____ 9
  - Vorwärmen
  - Funktion Boil
  - Zeitverschobenes Garen
  - Unabhängige Zeituhr
  - Abgelaufene Zeit
  - Power tracker
  - Leistungseinstellung bei der Vorwahl
  - Kindersicherung
  - Reinigungssperre
- Betriebssicherheiten ____ 12

3 / REGELMÄSSIGE PFLEGE IHRES GERÄTS ____ 13

4 / BESONDERE MELDUNGEN, STÖRFÄLLE ____ 14

5 / KUNDENDIENST ____ 15

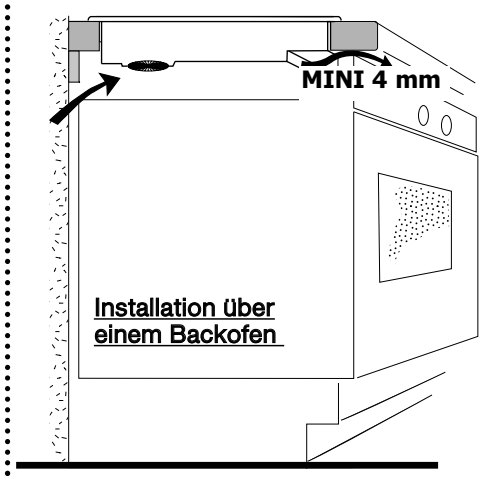


- ***WAHL DES AUFSTELLUNGSORTES***

Der Abstand zwischen der Gerätekante und der seitlichen Wand (oder Trennwand) muss mindestens 4 cm betragen (Zone A).

Ihr Gerät kann ohne jegliche Einschränkung eingebaut werden. Beim Einbau muss nur darauf geachtet werden, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben (s. Kapitel "Gerätebeschreibung").

Über einem Backofen oder Einbaugerät wird der nebenstehend abgebildete Einbau empfohlen.



- ***EINBAU***

Die oben abgebildete Skizze beachten.

Die Schaumdichtung unter das Gerät entlang der auf der Arbeitsfläche liegenden Oberflächenkante kleben. Sie gewährleistet einen dichten Abschluss mit der Arbeitsfläche.

Die Clips am Kochfeld befestigen *(modellabhängig)*.

Empfehlung

Wenn das Kochfeld über einem Backofen eingebaut ist, können die wärmetechnischen Sicherheitsvorrichtungen des Kochfeldes eine gleichzeitige Benutzung mit dem Backofen im Pyrolysebetrieb einschränken.

Das Kochfeld verfügt über ein Sicherheitssystem gegen Überhitzung.

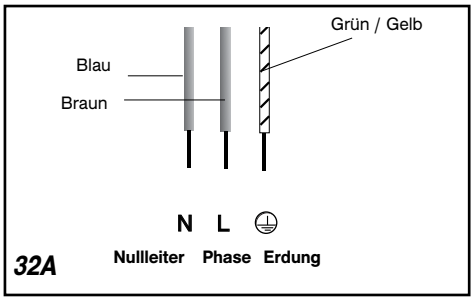
Dieses Sicherheitssystem kann zum Beispiel bei Einbau über einem ungenügend isolierten Backofen aktiviert werden. Dann werden in den Bedienfeldern kleine Striche angezeigt. In diesem Fall empfehlen wir eine bessere Belüftung des Kochfeldes, die durch eine Öffnung in der Seite des Einbaumöbels erreicht wird (8 cm x 5 cm) und/oder den Einbau des Isoliersatzes für den Backofen, der beim Kundendienst erhältlich ist.

Anschluss

Das Kochfeld muss über eine Steckdose gemäß IEC 60083 oder mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz angeschlossen werden.

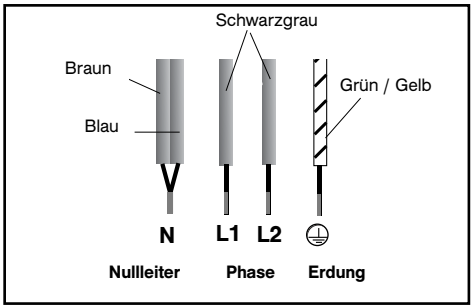
Bei Einschaltung des Kochfeldes oder nach längerem Stromausfall erscheint ein Leuchtcode. Diese Informationen verschwinden nach 30 Sekunden.

• 220-240V ~



• Anschluss 400V 2N ~ - 16A

Die 2 Phasendrähte L1 und L2 vor dem Anschluss trennen.



Bei einem 400 V 2N Dreiphasenanschluss ist sicherzustellen, dass das Nullleiterkabel richtig angeschlossen ist

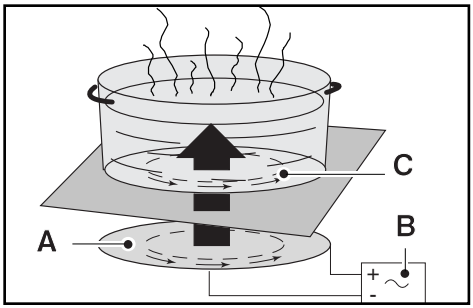
Achtung

Ein beschädigtes Kabel muss vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.

Dieses Kochfeld wurde für den Gebrauch durch Privatpersonen in einer Wohnung konzipiert.
Diese Kochfelder sind ausschliesslich für das Zubereiten von Getränken und Speisen bestimmt und enthalten keinerlei asbesthaltige Bestandteile.
Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (und Kindern) mit körperlich, wahrnehmerisch oder mental eingeschränkten Fähigkeiten oder von Menschen ohne Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, außer, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder zuvor in die Gerätebenutzung ein-gewiesen worden sind. Es ist darauf zu achten, dass Kinder das Gerät nicht als Spielzeug nutzen.

• *Das Prinzip der Induktion*

Das Prinzip der Induktion beruht auf einem magnetischen Vorgang.
Wenn ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt und diese dann eingeschaltet wird, erzeugen die elektronischen Schaltkreise des Kochfeldes „Induktionsströme“ im Boden des Kochgeschirrs, die sofort seine Temperatur erhöhen. Diese Hitze wird dann an die Speisen weitergeleitet.
Um Ihnen die Wahl zu erleichtern, wird mit diesem Büchlein eine Liste der geeigneten Kochutensilien geliefert.



A - Induktor

B - Elektronischer Schaltkreis

C - Induktionsströme

• *Das Kochgeschirr*

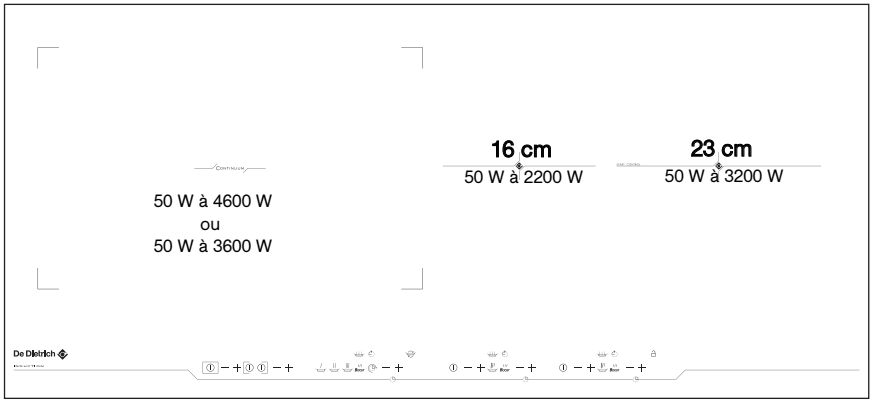
Die meisten Kochgeschirre sind für die Induktion geeignet.
Um zu überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, stellen Sie es auf eine Kochzone (16, 23cm) bei Heizleistung 4.
- Bei feststehender Anzeige ist das Kochgeschirr geeignet.
- Wenn sie blinkt, kann das Kochgeschirr nicht mit Induktion benutzt werden.
Man kann auch einen Magneten benutzen.
Wenn er am Behälterboden „festhängt“, ist er für das Induktionskochen geeignet.
Nur Glas, Ton, Aluminium ohne Spezialboden, Kupfer und gewisse nichtmagnetische Edelstahlbehälter funktionieren beim Kochen mit dem Induktionsverfahren nicht. Es wird empfohlen, Kochgeschirre mit dickem und glattem Boden zu wählen.
Achten Sie beim Kauf eines Kochgeschirrs darauf, dass sich dieses Logo auf der Verpackung befindet, denn es zeigt an, dass es für das Induktionsverfahren geeignet ist.

CLASS INDUCTION

• *Wahl einer Kochzone*

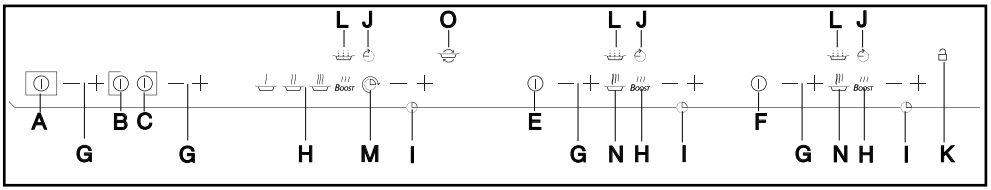
Koch-Zone	Durchmesser des Topfbodens
16 cm	10 ..... 18 cm
23 cm	12 ..... 26 cm
Links oder rechts CONTINUUM	12 .....20 cm
gesamte CONTINUUM	18 ..... oval, Fischtopf

Beschreibung der Oberseite



DTI1089V - DTI1089VE

Abmessungen uber alles (L x l) : 93 x 44
Ausschnitt Einbau (L' x l') : 90 x 41



• *Wahltasten*

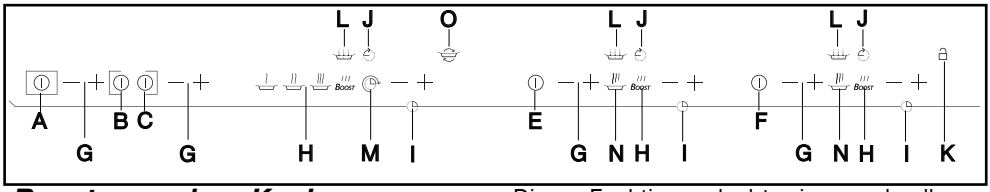
Diese Tasten dienen zur Wahl sowie zum Ein- und Ausschalten der Kochzonen. Wenn eine Zone gewählt wurde, leuchtet die entsprechende Anzeigelampe auf und die Parameter können eingestellt werden.

A gesamte CONTINUUMzone
B Links CONTINUUMzone
C Rechts CONTINUUMzone
E 16 cm-Zone.
F 23 cm-Zone.

• *Einstelltasten*

Mit diesen Tasten können Leistung, Zeituhr und Programmierung für jede gewählte Zone eingestellt werden.

G Leistungseinstellung
H Vorwahl der Leistung
I Einstellung der Zeituhr
J Abgelaufene Zeit
K Sperrung - Freigabe - Reinigungssperre
L Funktion *BOIL*
M Auswahl des Kochfeldes für den Kurzzeitwecker
N Mehrfachvorwahl der Leistungsstufe
O Funktion *POWER TRACKER*



Benutzung einer Kochzone

Leistungsregelung:

- Kochgeschirr auf die Kochzone stellen und die entsprechende Taste **A**, **B**, **C**, **E** oder **F** drücken. Die Wahl wird durch ein akustisches Signal und eine Anzeigelampe bestätigt.
- Leistungsstufe über die Tasten **G** (+/- die der ausgewählten Kochzone am nächsten liegen), **H** (Vorwahl 4/8/15) **oder N** (Mehrfachvorwahl) einstellen.
  Durch mehrfaches Drücken der Taste **N** hat man Zugriff auf die vorgewählten Leistungsstufen (4, 8 oder 15).

Abschalten einer Kochzone

- Auswahltaste lange gedrückt halten.

Einstellung des Kurzzeitweckers:

- Für die Kochzonen A, B und C eine Kochzone durch Druck auf **M** auswählen (Wahl Zone [,],[]), dann auf **I** drücken. Die angezeigte Restlaufzeit gilt für die Kochzone mit der kürzesten Zeiteinstellung.
- Kurzzeitwecker mit Hilfe der Tasten **I** einstellen.
- Am Ende des Kochvorgangs zeigt die Zeituhr 0 an und es ertönt ein Signalton. Zum Löschen dieser Informationen die Wahltaste der Kochzone drücken.

Hinweis:

- Durch einen ersten Druck auf **I** "**–**" können direkt 99 Minuten eingestellt werden.
- Durch das gleichzeitige Drücken von **I** "**+**" und "**–**" kann ein laufender Kurzzeitwecker auf Null zurückgestellt werden.
- Wenn keine Einstellung erfolgt oder sich kein Kochgeschirr auf der gewählten Zone befindet, schaltet sich diese nach wenigen Augenblicken aus.
- Für die Kochzonen **A**, **B**, **C** gibt "▪" in der Leistungsstufenanzeige an, dass der Kurzzeitwecker läuft.

Zusatzfunktionen

• Vorwärmen

Diese Funktion erlaubt einen schnelleren Temperaturanstieg und anschließend die automatische Rückkehr zur gewünschten Kochleistung.

- Kochzone wählen
- Vorwärm-Funktion durch Drücken der Taste **G** „**-**" starten, auf dem Kochfeld wird **HU** angezeigt.
- Kochleistung mit den Tasten **G** einstellen (höher als 7). Die Einstellung wird nach kurzer Zeit durch einen Signalton bestätigt. Das Garen beginnt.
- Während der Vorwärmzeit werden abwechselnd **HU** und die Kochleistung angezeigt.
- Nach der Vorwärmzeit zeigt das Kochfeld die Kochleistung an.

Hinweis:

- Ihr Kochfeld berechnet die Vorwärmzeit automatisch in Abhängigkeit von der gewählten Kochleistungsstufe.
- Wenn **HU** angezeigt wird, schaltet sich die Kochzone nach kurzer Zeit aus, falls keine Kochleistung eingestellt wird.

• BOIL

Mit dieser Funktion kann Wasser aufgekocht und auf dem Siedepunkt gehalten werden, um Lebensmittel in kochendem Wasser zu garen.

- Taste **L** kurz drücken. Ein kurzer Signalton ertönt. Standardmäßig wird „2 l" (2 Liter) angezeigt.
- Geben Sie Ihre Wassermenge über die Tasten + oder – (**G**) zwischen 1l und 6 Litern ein.

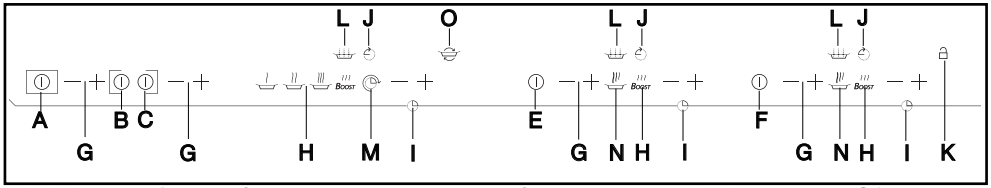
Die Wassermenge beträgt 1l , 2l, 3l, 4l, 5l und 6 Liter.

- Zur Bestätigung kurz Taste **G** drücken. Es wird ein kurzer Signalton abgegeben und die Anzeige wird angezeigt.

Nach dem Aufkochen ertönt eine Reihe von Signaltönen.

- Lebensmittel dazu geben (Nudeln, Reis, etc. ...)

Kurz Taste „**L**" drücken, standardmäßig wird



die Leistung 12 oder 13 und 1 min angezeigt. Zeit über die Tasten **I** eingeben. Auf Wunsch kann die Leistung über die Tasten **G** geändert werden.
Die Bestätigung erfolgt automatisch nach einigen Sekunden oder über Druck auf Taste **L**. Ein kurzer Signalton wird abgegeben.

HINWEIS: Es ist wichtig, dass die Wassertemperatur zu Beginn des Kochvorgangs weder zu heiß noch zu kalt ist, da dies das Endresultat verfälschen würde.
Diese Funktion kann auf allen Kochzonen gleichzeitig genutzt werden.
Verwenden Sie keine gusseisernen Gefäße.
Keinen Deckel auflegen.
Kein Salz hinzufügen.

• Zeitverschobenes Garen

Diese Funktion erlaubt ein zeitverschobenes Garen (Die Kochzone zeigt "Start Control" an).
Programmierung eines zeitverschobenen Garvorgangs in sechs Schritten:

1 - Die für diese Funktion vorgesehene Kochzone wählen.
2 - Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten **I** „**+**" und „**–**" wird die aktuelle Uhrzeit auf dem Kochfeld eingestellt. Während die Zahlen blinken, kann die Uhrzeit mit den Tasten **I** eingestellt werden; anschließend einen Moment warten. Wenn die angezeigte Uhrzeit korrekt ist, einen Moment warten. Die Anzeige leuchtet wieder ständig und ein Signalton bestätigt die Einstellung.
3 - Den gewünschten Endzeitpunkt des Garens durch Druck auf die Tasten **I** einstellen. Einen Moment warten. Ein Signalton bestätigt die Einstellung.
4 - Die Gardauer durch Druck auf die Tasten **I** einstellen. Einen Moment warten. Ein Signalton bestätigt die Einstellung.
5 - Die Kochleistung durch Druck auf die Tasten **G** einstellen; 4 ist voreingestellt (max. 6). Einen Moment warten. Ein Signalton bestätigt die Einstellung und auf dem Kochfeld wird **SC** angezeigt.
6 - Nach kurzer Zeit erlischt **SC** und es erscheint ein blinkender Punkt, der anzeigt, dass ein zeitverzögerter Garvorgang läuft.

• Unabhängige Zeituhr

Mit dieser Funktion läuft eine Uhr ab, ohne dass gekocht wird.
- Eine nicht benutzte Zone wählen.
- Zeit mit den Tasten **I** einstellen. Auf der Anzeige blinkt ein „**t**".
- Am Ende der Einstellung leuchtet das „**t**" permanent und die Uhr beginnt abzulaufen.

Hinweis:
Durch langes Drücken der Wahltaste der Kochzone kann der Countdown abgebrochen werden.

• Abgelaufene Zeit

Mit dieser Funktion kann die seit der letzten Leistungsänderung an einer gewählten Kochzone abgelaufene Zeit angezeigt werden.

Zur Nutzung dieser Funktion die Taste **J** drücken. Die abgelaufene Zeit blinkt in der Anzeige der Zeituhr der gewählten Zone.

Wenn der Garvorgang nach einer bestimmten Zeit beendet werden soll, auf die Taste **J** drücken. Innerhalb von 5 Sekunden auf „**+**" der Zeituhr drücken, um somit die Garzeit auf die gewünschte Dauer zu erhöhen. Nach 3 Sekunden geht die Zeitanzeige in eine dauerhafte Anzeige über und die Restzeit wird angezeigt. Zur Bestätigung der Eingabe ertönt ein Signalton.

Diese Funktion ist mit und ohne Zeituhr verfügbar.

Hinweis: Wenn die Zeituhr eine Zeit anzeigt, dann kann innerhalb der 5 Sekunden nach Drücken der Taste **J** die Zeiteinstellung nicht verändert werden. Nach Ablauf von 5 Sekunden kann die Garzeit verändert werden.

• *Power tracker*

Mit dieser Funktion kann ein Topf von einer Zone auf eine andere Zone umgestellt werden, wobei die ursprünglichen Einstellungen beibehalten werden (Leistung und Zeit).

1 - Kurzes Drücken der Taste **O,** ein kurzer Signalton ertönt und der Topf kann auf die andere Zone gestellt werden.

2 - Kurzes Drücken der Taste **O**, die Informationen werden an der neuen Zone angezeigt. Die ursprünglich genutzte Zone schaltet sich aus, wenn die Informationen an der neu gewählten Zone angezeigt werden.

- Wenn bei Drücken der Taste **O** kein Topf vorhanden ist, so ertönt ein langer Signalton -> Annullierung der Funktion.
- Drücken der Taste **O** und Umstellen von mehr als einem Topf -> Annullierung der Funktion und Anzeige **NO**.

Bei Umstellung eines Topfes von einer vollständigen Zone zu einer anderen vollständigen Zone -> Annullierung der Funktion und Anzeige **NO**.
Wenn die ”Power tracker”-Funktion für mehr als eine Zone eingeschaltet wird, wird die Funktion annulliert und es erscheint die Anzeige **NO**.

• *Leistungseinstellung bei der Vorwahl*

Mit dieser Funktion können die bei der Vorwahl eingestellten Leistungsstufen geändert werden (außer Boost).

- Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.
- Die zu ändernde Vorwahl in **H** durch langen Druck auf die entsprechende Taste wählen.
- Neue Leistung durch Drücken der Tasten **G** einstellen.
- Kurz danach wird der Vorgang durch einen Signalton bestätigt.

Hinweis*:*
Mögliche Leistungysstufen:

- 1 bis 5 für die erste Taste (4).
- 6 bis 10 für die zweite Taste (8).
- 11 bis 15 für die dritte Taste (15).

• *Kindersicherung*

Mit dieser Funktion kann das Kochfeld im ausgeschalteten Zustand oder während des Kochens verriegelt werden.
Verriegeln:

- Taste **K** gedrückt halten. Es ertönt ein Signalton und die Anzeigelampe leuchtet auf. Nach kurzer Zeit erlischt die Lampe automatisch.

Freigabe:

- Taste **K** gedrückt halten. Es ertönt ein doppelter Signalton und die Anzeigelampe erlischt.

Hinweis:

- Im verriegelten Zustand erscheint bei jeder Aktion ein Verriegelungssymbol in den Anzeigen. Das Kochfeld muss vor Gebrauch freigegeben werden.
- Wenn die Verriegelung beim Kochen aktiviert wird, hat das Ausschalten der Kochfelder Vorrang vor dem Verriegeln.

• *Reinigungssperre*

Diese Funktion ermöglicht die vorübergehende Verriegelung des Kochfelds während der Reinigung.
Aktivierung der Reinigungssperre:

- Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.
- Taste **K** kurz drücken. Es ertönt ein Signalton und die Anzeigelampe blinkt.
- Nach einer vordefinierten Zeit wird die Sperre automatisch aufgehoben. Es ertönt ein doppelter Signalton und die Anzeigelampe erlischt.

Wie dieses Logo zeigt, ist das Verpackungsmaterial dieses Geräts recycelbar. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie die Verpackung in den dazu bestimmten Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.
Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen unter Einhaltung der europäischen Richtlinie 2002/96/EG zu Abfällen aus elektrischen und elektronischen Geräten. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den Sammelstellen für Altgeräte.

Betriebssicherheiten

• Restwärme
Nach einer langen Kochzeit kann die benutzte Kochzone noch einige Minuten warm sein. Während dieser Zeit wird ein blinkendes ‘’**H**’’ angezeigt. Zone nicht mit der Hand berühren.

• Temperaturbegrenzer
Jede Kochzone ist mit einer Sicherheitsfühler ausgerüstet, der die Temperatur des Behälterbodens kontrolliert. Wenn ein leeres Gefäß auf einer eingeschalteten Kochzone vergessen wird, begrenzt er automatisch die Leistung, um zu verhindern, dass das Gefäß oder das Kochfeld beschädigt wird.

• Überlaufschutz
Falls Flüssigkeit überläuft oder ein Metallgegenstand oder ein feuchtes Tuch auf die Bedientasten gelegt wird, schaltet sich das Kochfeld aus, es werden Striche angezeigt und ein Signalton ertönt. Reinigen oder Gegenstand entfernen, anschließend den Kochvorgang wieder starten.

• Auto-Stopp System
Falls ein laufender Kochvorgang vergessen wird und eine vordefinierte Zeit abgelaufen ist, schaltet diese Funktion automatisch das Kochfeld aus (1-10 Stunden, je nach Leistung). „**AS**“ wird angezeigt und ein etwa 2 Minuten langer Signalton ertönt. Zum Löschen dieser Informationen eine Taste der Kochzone drücken. Ein doppelter Signalton bestätigt diese Aktion.

• Sicherheit „kleine Gegenstände“
Wird ein kleiner Gegenstand auf ein Kochfeld gelegt (Ring, Gabel usw.), detektiert ihn das Kochfeld und hört auf zu heizen. Die Leistungsanzeige blinkt.
Hinweis:
Wenn sich jedoch mehrere kleine Gegenstände gleichzeitig auf einer Kochzone befinden, kann es sein, dass sie als Kochgefäß identifiziert werden. Das Kochfeld heizt dann weiter.

⚠ Keine Utensilien (Löffel, Gabel, Deckel usw.) auf die eingeschaltete Kochzone legen, da sie sich gleichzeitig mit dem Kochgeschirr aufwärmen würden:
Verbrennungsrisiko.

• Für Benutzer mit Herzschrittmachern und aktiven Implantaten.
Das Kochfeld erfüllt die gültigen Normen über elektromagnetische Störungen und entspricht somit vollkommen den gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/EWG).
Der Pacemaker muss in Übereinstimmung mit der ihn betreffenden Vorschrift konzipiert und eingestellt sein, damit Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Herzschrittmacher verhindert werden.
Da wir nur die Konformität unseres Produktes garantieren können, enmpfehlen wir Ihnen dringend, sich beim Hersteller oder Ihrem behandelnden Arzt über eventuelle Nichtverträglichkeiten zu informieren.

Ehaltung des Geräts

Das Glaskeramikfeld ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Nachstehend finden Sie einige Empfehlungen zur Verlängerung seiner Lebensdauer:

- Stöße und Reibung durch die Kochgefäße vermeiden.
- Vermeiden Sie es, einen heißen Deckel flach auf das Kochfeld zu legen. Eine „Saugnapf"-Wirkung könnte die Oberfläche beschädigen.
- Keine Behälter mit rauem oder verbeultem Boden verwenden.
- Kochfeld nicht als Arbeitsfläche benutzen.
- Niemals Papier oder Aluschalen zum Kochen verwenden. Die Alu-Folie würde schmelzen und die Oberfläche beschädigen.
- Keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Kochfeldes benutzen.
- Keine Konserven direkt in der Dose erhitzen. Sie könnten explodieren.

Ästhetische Mängel, die auf den falschen Gebrauch des Kochfeldes zurückzuführen sind und keinen Betriebsausfall nach sich ziehen, fallen nicht unter die Garantieleistung.

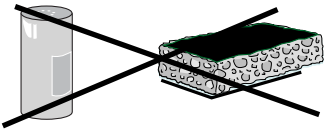
Im Möbel unter dem Kochfeld keine Haushaltsprodukte oder entzündliche Stoffe aufbewahren, um eine optimale Sicherheit in der Küche zu gewährleisten.

Pflege des Geräts

VERSCHMUTZUNGSARTEN	BENUTZEN SIE	VORGEHENSWEISE
Leicht	Küchenschwämme.	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, dann abwischen.
Ansammlung von mehrfach gekochten Verschmutzungen Überlaufen von zuckerhaltigen Flüssigkeiten, geschmolzener Kunststoff	Küchenschwämme. Spezialschaber für Glas.	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, mit einem Spezialschaber für Glas vorbearbeiten, mit der Scheuerseite eines Haushaltsschwamms weiterbearbeiten und dann abwischen.
Fleckenränder und Kalkspuren	Weißer Alkoholessig.	Weißen Alkoholessig auf die Verschmutzung aufbringen, wirken lassen, mit einem weichen Lappen abwischen.
Glänzende Metallverfärbungen Wöchentliche Pflege	Spezialprodukt für Glaskeramikfelder	Auf die Oberfläche ein am besten silikonhaltiges (Schutzwirkung) Spezialprodukt für Glaskeramikfelder aufbringen.

Creme

Haushaltsschwamm besonders für empfindliches Geschirr



Pulver Scheuerschwamm

• Bei der Inbetriebnahme

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN:	WAS IST ZU TUN:
Eine Leuchtanzeige erscheint	Normalbetrieb.	Nichts, die Leuchtanzeige erlischt nach 30 Sekunden.
Die Anlage schaltet sich aus	Der Anschluss des Kochfeldes ist fehlerhaft.	Die Konformität überprüfen. Siehe Kapitel „Anschluss“
Es funktioniert nur eine Seite		
Bei den ersten Kochvorgängen gibt das Kochfeld einen Geruch ab.	Neugerät.	Nichts. Der Geruch verschwindet nach mehrmaligem Gebrauch.

• Bei der Inbetriebnahme

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN:	WAS IST ZU TUN:
Das Kochfeld funktioniert nicht und die Leuchtanzeigen der Tastatur leuchten nicht auf.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Versorgung oder der Anschluss ist fehlerhaft.	Die Sicherungen und den elektrischen Leistungsschalter überprüfen.
Das Kochfeld funktioniert nicht und es erscheint eine andere Anzeige.	Der elektronische Schaltkreis funktioniert nicht richtig.	Den Kundendienst rufen.
Das Kochfeld funktioniert nicht, die Meldung F 7 wird angezeigt.	Das Kochfeld ist verriegelt	Siehe Kapitel ‘Nutzung der Kindersicherung’

• In Betrieb

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN:	WAS IST ZU TUN:
Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet und gibt ca. alle 10 Sekunden einen Signalton ab und ein ▬ oder F7 wird angezeigt.	Etwas ist übergelaufen oder ein Gegenstand behindert die Bedientastatur.	Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.
Eine Reihe kleiner ▬ oder F7 wird angezeigt.	Die elektronischen Schaltkreise haben sich überhitzt.	Siehe Kapitel „Einbau“.
Nach der Inbetriebnahme einer Kochzone blinken die Leuchtanzeigen der Tastatur weiterhin.	Das benutzte Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder hat einen Durchmesser von unter 12 cm (10 cm auf Zone 16 cm).	Siehe Kapitel „Kochgeschirr für Induktion“.
Die Kochtöpfe machen beim Kochen Geräusche. Das Kochfeld klickt beim Kochen.	Normal bei gewissen Gefäßtypen. Dies ist auf die Übertragung der Energie vom Kochfeld zum Gefäß zurückzuführen.	Nichts. Es besteht keinerlei Gefahr, weder für das Kochfeld, noch für das Gefäß.
Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes noch einige Minuten weiter.	Abkühlen der Elektronik Normalbetrieb	Nichts.
Wenn eine Kochzone eingeschaltet wird, leuchten die Anzeigen der Tastatur dauerhaft, aber das Kochgefäß wird nicht geheizt.	Das benutzte Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet.	Siehe Kapitel „Kochgeschirr für Induktion“.

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur:
- von Ihrem Händler oder
- von einem sonstigen Fachmann und Vertragshändler der Marke durchgeführt werden.

Geben Sie bei der Meldung einer Störung die vollständige Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (Modell, Typ, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf einem an Ihrem Gerät angebrachten Schild.

Bei Bruch, Sprung oder Riss des glaskeramischen Glases, auch wenn er nur geringfügig ist, Sicherungen herausnehmen oder Stromversorgung des Kochfeldes abschalten, um jegliche Gefahr eines Stromschlags auszuschließen.
Wenden Sie sich an den Kundendienst.

FagorBrandt SAS, - Pächter - Kapitalgesellschaft in vereinfachter Form, Firmenkapital 20 000 000 Euro Handels- und Gesellschaftsregister Nanterre 440 303 196